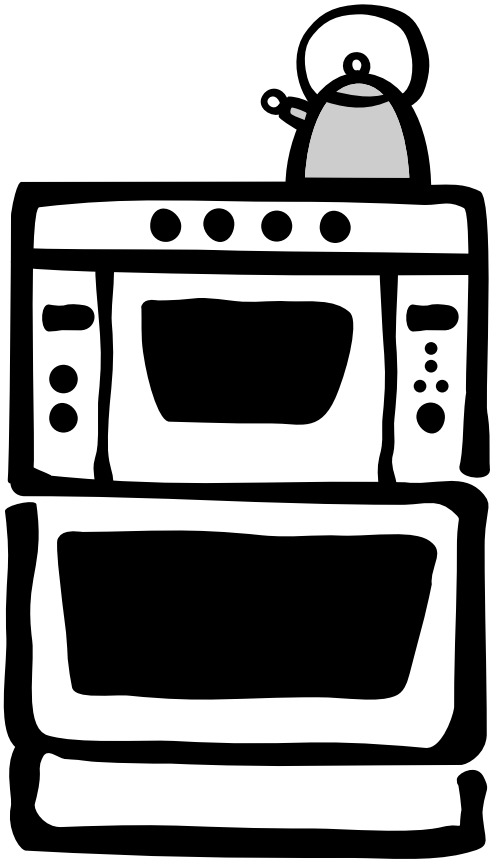
spis

BRUKSANVISNING



EKI 6150

Innehåll

Spisen

Säkerhet 3
Spisen 4
Tillbehören 4
Säkerhetsutrustningen 5
Tippskyddet 5
Kastrullskyddet (extra tillbehör) 5
Luckspärren 6
Före första användning 7
Rengöring av spisen 7
Rengör tillbehören 7
Ställ in klockan 7
Manöverpanelen 7
Bränn av ugnen 7
Glaskeramikhällen 9
Användning av hällen 9
Rengöring av hällen 13
Ugnen 14
Ugnens funktioner 14
Klockans knappar 15
Signaluret 15
Ugnstid 16
Sluttid 16
Ugnstid och sluttid 17
Praktisk användning 18
Rengöring och skötsel 22
Tillbehör 24
Tabeller 25
Bakning 25
Placering i ugn 25
Grill & Matlagning 26
Praktiska råd och tips 27
Problem och åtgärder 28

Mikrovågsugnen

Säkerhet 29
Mikrovågsugnen 30
Tillbehör 30
Viktigt att veta 31
Kontrollpanelen 32
Så här använder du Mikrovågsugnen 33
Kom ihåg 41
Det här kan du inte göra i mikrovågsugnen 41
Praktiska råd och tips 42

Installation 43
Ändring av sockelhöjd och -djup 43
Nivåjustering 44
Elektrisk anslutning 44
Service 45
Tekniska uppgifter 46
Skrotning 47

Säkerhet

Utvecklingen av spisar går framåt. Du kan inte alltid använda din nya spis som den gamla. Läs därför noga igenom anvisningarna och bekanta dig med din nya spis och dess funktioner. Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Tänk på att spara bruksanvisningen, som måste finnas om spisen säljs eller överlåts på annan person. Hör gärna av dig till oss om du har några synpunkter eller frågor om spisen och dess användning. Adress och telefonnummer finns under kapitlet ”Service”.

Text med en VARNINGSTRIANGEL handlar om säkerhet. LÄS DESSA TEXTER EXTRA NOGGRANT, så att du inte skadar dig själv, andra eller spisen.

Barn och spisen

Barn är av naturen nyfikna och intresserade av det mesta, även spisen. Vi vill för säkerhets skull betona några saker som du bör tänka på om du har barn eller besök av barn:

Det måste finnas minst 40 cm avställningsyta, alternativt en vägg eller ett högskåp, på båda sidor om spisen. Se till att TIPPSKYDDET är monterat, så att spisen inte tippar framåt vid onormal belastning.

Om du har KASTRULLSKYDD till din spis, skall det vara monterat. LUCKSPÄRREN/LUCKSPÄRRARNA skall också vara i funktion.

Låt inte barn använda rakbladsskrapan.

Låt gärna barnen hjälpa till vid spisen, men lär dem att kärl, häll och ugnar blir mycket varma och behåller värmen en tid efter användning. BERÖRING KAN GE BRÄNNSKADOR.

För användare av pacemaker

Electrolux har undersökt hur induktionshällar påverkar olika typer av pacemakers. Resultaten
visar att det är helt ofarligt för innehavare av pacemaker att använda induktionshällar, så länge han/hon respekterar ETT SÄKERHETSAVSTÅND PÅ 30 CM FRÅN HÄLLEN.

Om du har en pacemaker, föreslår vi dock att du KONTAKTAR DIN LÄKARE för rådgivning. Om det uppstår några som helst tvivel, rekommenderar vi att du INTE använder produkter med induktionshäll.

Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.

TIPPSKYDDET ska vara monterat, då undviker du att spisen tippar vid onormal belastning.

Användning

Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid överkok och/eller rengöring tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen och kontakta service för reparation.

Lägg inte metallföremål som lock, kniv och sked på hällen. De blir heta om en värmezon sätts på av misstag.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

Använd endast kärl som är avsedda för induktionshäll respektive ugn.

Kontrollera kärlens bottnar. Kärl med som buktar utåt snurrar lätt på glaskeramikhällen.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används. Samtliga vred ska vara nollställda.

Varning! Alkohol och liknande som kan bilda explosiva gaser eller andra ämnen vilka kan förorsaka brand eller explosion får inte användas i ugnen.

Användning på hällen måste ske med största försiktighet. T.ex. flambering med konjak, eller annan alkohol, kan medföra att fettrester i köksfläkten antänds och orsaka allvarliga bränder. Likaså kan eldslågor och brinnande fettstänk förorsaka person-skador.

Rengöring

Håll glaskeramikhäll och ugn rena. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.

Använd rakbladsskrapan med försiktighet. Rakbladet är mycket vasst.

Underhåll & service

Nollställ samtliga vred före byte av trasig ugnslampa.

Service och reparationer bör utföras av ett av leverantören godkänt företag. Använd endast original reservdelar.

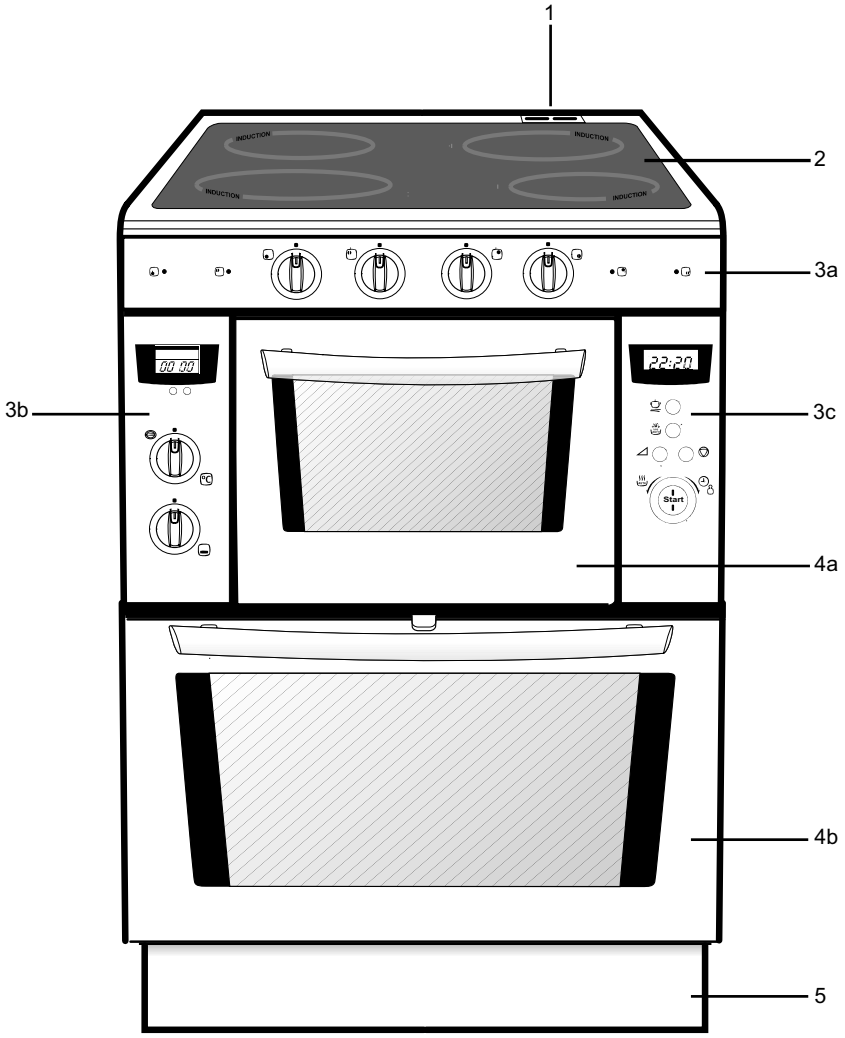
Skrotning

Förhindra olyckor med den skrotade spisen; Lossa sladden från vägguttaget och kapa den så nära spisens bakstycke som möjligt. Sätt luckspärren/luckspärrarna ur funktion.

Spisen

1 Löstagbar imkåpa
2 Häll med INDUKTIONSZONER
3a Manöverpanel med VRED TILL HÄLLEN
3b Manöverpanel med VRED TILL UGNEN
3c Manöverpanel med VRED TILL MIKROVÅGSUGNEN
4a Mikrovågsugn
4b Ugn
5 Sockel

Spisen har hjul baktill för att underlätta förflyttning vid städning. Öppna mikrovågsugnens lucka, lyft försiktigt i mikrovågsugnens överkant och dra sedan ut spisen.



Uppackning

Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Anmäl omedelbart transportskador till återförsäljaren.

Emballaget kan återvinnas. Kontakta ditt kommunkontor om du inte vet var du ska lämna det.

Tillbehören

DESSA LEVERERAS MED SPISEN:

- Emaljerade bakplåtar
- Super Clean långpanna och ugnsgaller, vilka är belagda med en non-stick beläggning.
- Plastkniv, lämplig till att skära kakor med
- Vattenkokare
- Tippskydd inkl. monteringsdetaljer
- Rakbladsskrapa samt rengöringsmedel för glaskeramikhällen
- Stektermometer
- Bruksanvisning

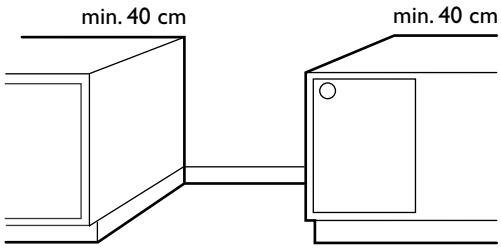
FÖLJANDE FINNS ATT KÖPA SOM EXTRA TILLBEHÖR:

- Sockeldekor
- Kastrullskydd inkl. monteringsdetaljer

Säkerhetsutrustningen

Se till att det finns avställningsytor, minst 40 cm breda, på båda sidor om spisen (SE BILD). En av bänkarna kan ersättas av en vägg eller ett högskåp.

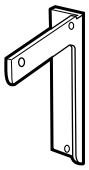
Barnsäkerheten ökar om du dessutom ser till att följande är monterat/i funktion:



Tippskyddet

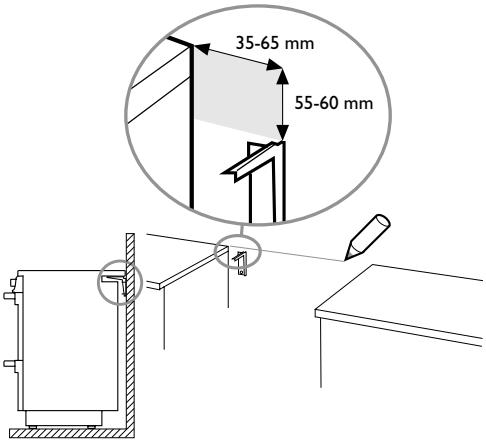
Tippskyddet måste vara monterat, för att hindra spisen från att tippa vid onormal belastning. Tippskyddet fungerar endast när spisen är inskjuten på plats.

Innan du monterar tippskyddet, skall du se till att spisen har blivit justerad till den rätta nivån, se kapitel Installation, s. 25.



SÅ HÄR MONTERAR DU TIPPSKYDDET PÅ SPISEN:

1. Rita en linje på väggen längs hällens bakre kant (SE BILD).
2. Måttuppgifter gäller för montering på vänster eller höger sida (SE BILD). Mät ut var tippskyddet ska placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning.



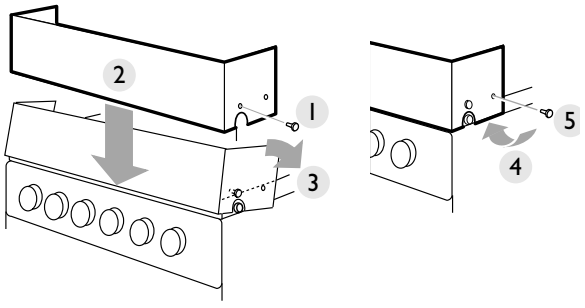
OBS! Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än spisens bredd, måste du justera sidmåttet om du önskar centrera spisen.

3. Tänk på, om du justerat måttet, att passa in tippskyddet i hålet på spisens bakstycke när du skjuter in spisen.

Kastrullskyddet (extra tillbehör)

Kastrullskyddet ska vara monterat. Det gör det svårare för barn att komma åt kärl på hällen.

1. Tryck in propparna i de främre hålen.
2. Placera skyddet på spisen med propparna över hällkanten.
3. Vrid skyddet snett nedåt och
4. sedan uppåt så att kortsidans kanter griper tag under hällkanten
5. Lås med de bakre propparna.



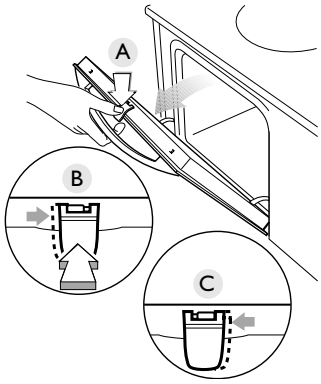
Luckspärren

Luckspärren gör det svårare för barn att öppna luckan/ lådan. Spärren är vid leverans i funktion, men kan vid behov kopplas ur.

A Tryck ner spärren när du ska ÖPPNA luckan.

B När du vill SÄTTA SPÄRREN UR FUNKTION, kontrollera att ugnen inte är varm, tryck ner och för spärren på luckans överkant ett par mm åt höger.

C Om spärren inte är i funktion, för spärren på luckans överkant ett par mm åt vänster.



Före första användning

Rengöring av spisen

Spisen rengör du enklast med hjälp av en ren trasa, varmt vatten och lite handdiskmedel direkt efter användning. ANVÄND ALDRIG SKURMEDEL ELLER ANDRA REPANDE MEDEL. Tänk på att göra rent under imkåpan. Den kan du diska i maskin.

Tänk på att tippskyddet inte fungerar när du dragit ut spisen för att göra rent bakom den.

Rengör tillbehören

Diska plåt, långpanna m.m. i varmt vatten och handdiskmedel. Skölj och torka torrt.

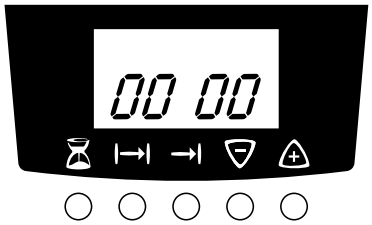
Även Super Clean-tillbehören ska diskas noggrant med hett vatten och diskmedel innan du använder dem första gången.

Ställ in klockan

När strömmen till spisen är ansluten, blinkar ett antal symboler tills dess att du ställt in tiden på klockan.

STÄLL IN TIDEN SÅ HÄR:

1. Symbolen **A** och 0:00 blinkar i informationsfönstret.
2. Tryck samtidigt på knapparna ⊢→| och →|, släpp knapp →| först, sen knapp ⊢→|, och ställ in tiden med hjälp av ⊕ eller ⊖. Tiden ställs in i minuter. Symbolen **A** släcks.

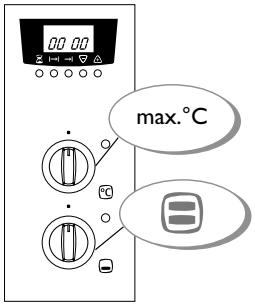


Bränn av ugnen

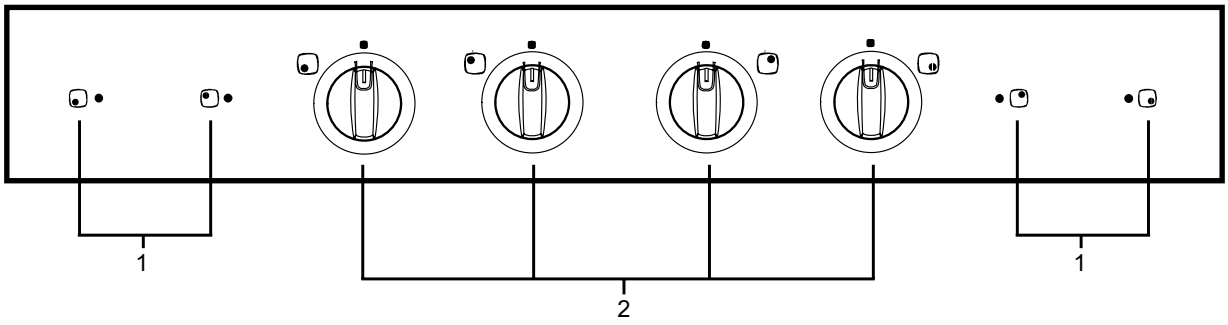
Håll barn under uppsikt!
Spisen blir mycket varm.

Innan du använder ugnen för första gången, måste du bränna av den. Gör så här:

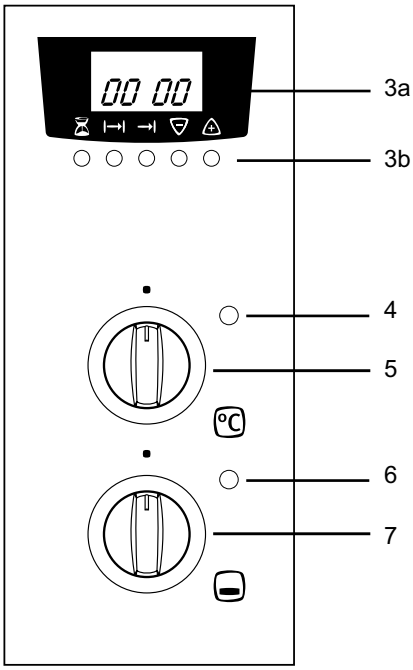
1. Sätt på över/undervärme ⊟ samt maximal temperatur. Ugnsluckan skall vara stängd.
2. Vädra i köket. Stäng av ugnen när lukt och rökutveckling upphört.
3. Torka av ugn, lucka och stegar med varmt vatten och handdiskmedel. Torka torrt.



Manöverpanelen



1 Kontrollampa HÄLLEN
2 Vred till VÄRMEZONERNA



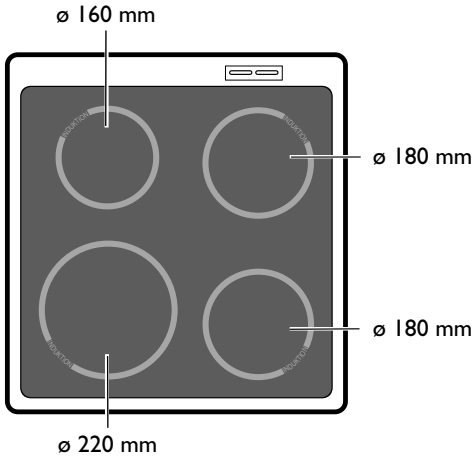
3a Informationsfönster
3b Knappar till KLOCKAN
4 Termostatens kontrollampa UGNEN
5 Termostatvred UGNEN
6 Kontrollampa SPISEN
7 Funktionsvred UGNEN

Glaskeramikhällen

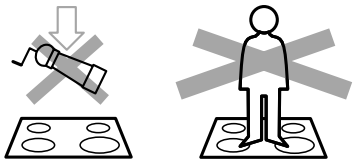
Hällen har fyra värmezoner. De värms upp med hjälp av magnetiska fält, s.k. INDUKTION. Det innebär att

- uppkok sker snabbare, jämfört med en vanlig glashäll
- zonen svarar ”direkt” på ändrad vredinställning.

OBSERVERA att induktionszonerna fortfarande kan vara varma efter användning.



Glaset i hällen tål värme, kyla och temperaturchocker, men är känsligt för slag. En kryddkvarn som ramlar ner kan spräcka hällen. Använd aldrig hällen som stå-, avlastnings- eller förvaringsplats.



Användning av hällen

ANVÄND ALDRIG EN SPRÄCKT GLASKERAMIKHÄLL. Vätska kan vid överkok tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen och kontakta service för reparation. Lägg inte metallföremål som lock, kniv och sked på hällen. De blir heta om en värmezon sätts på av misstag. Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

Vreden till värmezonerna är märkta från 0–12, där 12 ger den högsta värmen. De kan vridas både med– och moturs. Gör så här när du vill använda hällen:

1 Sätt en kastrull eller stekpanna på värmezonen. Kontrollera att
   - kärlet har en magnetisk botten.
   - kärlet inte är för litet.
2 Ställ in ett läge på vredet. Zonens röda kontrollampa lyser med ett fast sken. Även kontrollampan för spisen lyser. Tänk på att kärlet värms upp mycket snabbare än på en vanlig häll.
3 Om kontrollampan börjar blinka långsamt betyder det att zonens värmeeffekt inte går på. För att ställa detta till rätta, läs vidare på sidan 28 (Problem och åtgärder).
4 Nollställ vredet efter användning.

Zonerna delar på värmeeffekten

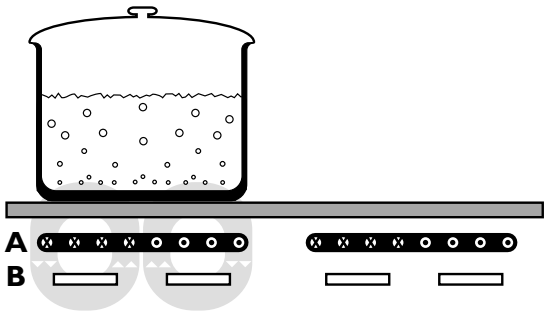
OBSERVERA att när de två högra eller de två vänstra induktionszonerna är på samtidigt, delar den främre och den bakre zonen på värmeeffekten. Detta märks genom ett klickljud från hällen samt att kokningen eventuellt ökar och minskar.

Orsaken är att den främre och bakre zonen på respektive höger och vänster sida delar på samma energikälla. När båda zonerna är på och har höga vredinställningar, kommer därför effekten för varje zon att reduceras. För att kunna utnyttja den maximala toppeffekten (läge 12) på en zon, måste den andra vara avstängd.

Det går alltså bra att använda båda zonerna samtidigt, även med den ena inställd på läge 12. KOM BARA IHÅG att zonen som är inställd på läge 12 får reducerad effekt, vilket medför längre uppkokningstid. Vid övriga inställningar kommer du inte märka någon större skillnad, och ingen zon har prioritet framför den andra.

ENKEL INDUKTIONSPRINCIP

En ström skapar när den flyter genom en spole ett magnetiserande fält. Under värmezonen finns en spole (A) försedd med ferritstavar (B). Tillsammmans med en kastrull (med magnetisk botten) på zonen bildar spolen och stavarna ett nära på slutet magnetiskt system. Den energi som frigörs värmer upp kastrullen och dess innehåll.



Du får pröva dig fram till det läge och den värmezon som passar dig och dina kärl bäst beroende av vad du ska tillaga. Här nedan får du en liten vägledning:

Smältning/Varmhållning

LÄGE 1: Lämpligt för smältning av smör och choklad.

LÄGE 2,3: Mintemperatur för varmhållning av mat .

Kokning

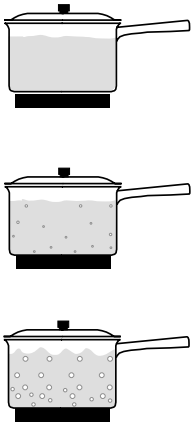
Vanligtvis kokar du upp på högsta läget för att sedan vidarekoka på en lägre inställning. Ljudet eller storleken på ”vattenbubblorna” kan hjälpa dig att välja rätt läge.

LÄGE 3-4: Lämpligt för såser som redes med ägg/olja t.ex. bearnaisesås.

LÄGE 4-6: Sjudande vatten med ett fåtal små bubblor. Lämpligt för sjudning av såser (t.ex. köttfärssås samt sås redd med vetemjöl), köttgrytor, stekar samt för pochering av fisk.

LÄGE 7-9: Lätt, kokande vatten. Lämpligt för det mesta som ska kokas t.ex. potatis och andra rotfrukter.

LÄGE 12: Ljudet tystnar innan vattnet börjar bubbla kraftigt s.k. stormkokning. Lämpligt för uppkokning av vatten till pasta och ris. Ställ sedan in önskat läge för vidarekokning.



Stekning

Vid stekning blir resultatet bäst, om maten inte är kylskåpskall och täcker högst 2/3 av stekpannans botten. Lägg margarinet/smöret i stekpannan och ställ in ett läge på vredet. Det är viktigt att fettet har rätt färg (temperatur) när du börjar steka för att du ska få ett bra resultat. Tryck en ljus stekspade mot botten så ser du lätt fettets färg. Använd matolja när du steker på hög värme.

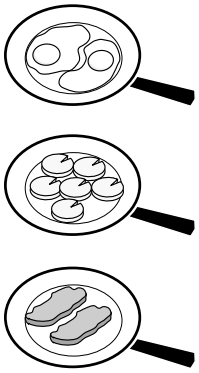
LÄGE 7-8, SVAGT BRYNT FETT: Lämpligt för t.ex. korv, panerad fisk, stekt potatis och ägg.

LÄGE 8, SVAGT BRYNT FETT: Lämpligt för kotletter med ben, tjocka biffar samt fisk utan panering.

LÄGE 9, FRITERING, BRYNT FETT: Stekning av portionsstyckat kött, grönsaker, fritering i kastrull (med full uppmärksamhet).

LÄGE 10, KRAFTIGT BRYNT FETT: Använd endast matolja. Lämpligt för bryning av stekar och köttfärs, stekning av lövbiff, halstrad fisk.

LÄGE 12: WOKNING (OBS! flatbottnad wokpanna).



Val av kastrull/stekpanna

Använd endast kärl som är avsedda för glaskeramikhäll respektive ugn.

Vid val av kastrull/stekpanna till hällen tänk på att kärlets botten:

- ska vara magnetisk.
- inte behöver vara helt anpassad till zonens storlek, men en liten kastrull på en stor zon ger längre uppkokningstider.
- ska vara slät eller finmönstrad.

Vi rekommenderar följande minimått för kärlets bottendiameter;

Värmezon (Ø cm)	Kastrull/stekpanna (Ø cm)
22	16
18	12
16	12

Bäst är det naturligtvis om måtten på zonen och kärlets botten är lika stora.

Spar energi!

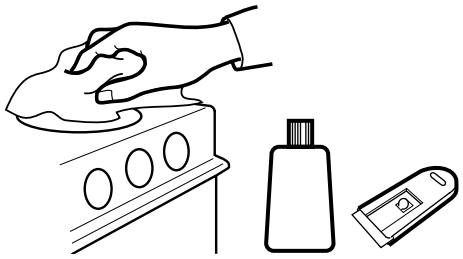
- Använd lock och du halverar energiåtgången (jfr med utan lock).
- Ång– och tryckkokning spar också energi.

Rengöring av hällen

Du måste genast (medan hällen ännu är het) med rakbladsskrapan ta bort socker och överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad, samt smält plast och folie för att inte skada hällen.

GÖR SÅ HÄR OM HÄLLEN ÄR MYCKET SMUTSIG:

1. Ta bort fläckar med rakbladsskrapan (se nedan).
2. Använd det medföljande rengöringsmedlet när värmevarnaren slocknat. Skaka flaskan och spruta ut ett par smala strängar på hällen. Gnid rent med en fuktig trasa eller hushållspapper.
3. Torka med en fuktig trasa bort överflöd av medlet, det kan annars etsas fast när hällen värms upp nästa gång. Torka torrt.

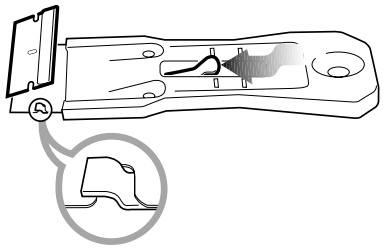


Rakbladsskrapan

LÅT INTE BARN ANVÄNDA SKRAPAN.
Använd rakbladsskrapan med försiktighet, rakbladet är mycket vasst.

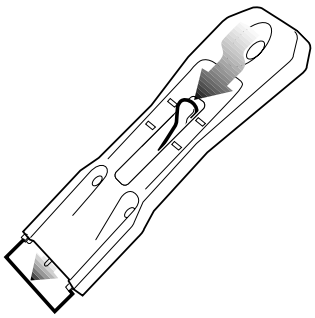
Skrapan använder du för att ta bort överkok från glaskeramikhällen. Innan du använder skrapan för första gången måste du vända på rakbladet, som är transportsäkrat. Ett hölje täcker det vassa rakbladet när skrapan inte används.

1. Tryck ner knappen på översidan av skrapan och skjut den framåt så långt det går (SE BILD).
2. Ta bort rakbladet. Sätt tillbaka bladet med den vassa kanten utåt.
3. ”Lås” bladet med skrapans flikar (SE BILD).
4. Tryck ner knappen hårt och drag den bakåt så långt det går.

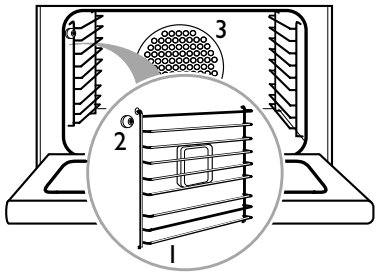


SÅ HÄR ANVÄNDER DU RAKBLADSSKRAPAN:

1. Ta fram rakbladet genom att skjuta knappen (på översidan av skrapan) framåt till ”stopp” (SE BILD). Du kan kontrollera att rakbladet är i låst läge genom att trycka ner bladet mot en oöm yta.
2. Se till att rakbladet är rent och helt annars kan det skada hällen. Nya rakblad finns att köpa i färghandeln.
3. Luta skrapan ca 45° och skrapa rent. Du kan trycka rakbladet hårt mot hällen utan att skada den.
4. Torka försiktigt av smutsen från bladet med hushållspapper.
5. Efter användning tryck ner knappen och drag den bakåt så långt det går. Förvara skrapan på en barnsäker plats.



Ugnen



Ugnen har löstagbara ugnsstegar (1) med sju falser. Vilken falsnivå som är lämplig att använda för olika funktioner och temperaturer, kan du se i tabellerna för bakning och matlagning i slutet av bruksanvisningen.

Stektermometeruttaget sitter på vänster sida i ugnen (2) och varmluftsfläkten med ringelement i den bakre väggen (3).

Ugnens funktioner

För samtliga funktioner gäller att den gula kontrollampan på manöverpanelen lyser under uppvärmning och slocknar vid uppnådd temperatur (tänds och släcks när termostaten slår till och från). För att välja ugnsfunktion vrider du funktionsvredet till symbolen för önskad funktion (se nedan).

UGNEN HAR FÖLJANDE FUNKTIONER:

Belysning

Ugnsbelysningen tänds automatiskt vid samtliga inställningar. Du kan även ha enbart belysningen på, utan att någon av de andra funktionerna är igång.

Över/undervärme

Yttre tak- och bottenelement inkopplat.

Övervärme

Yttre takelement inkopplat.

Undervärme

Bottenelement inkopplat.

Varmluft

Yttre tak- och bottenelement, samt varmluftsfläkt med omgivande element inkopplat.

Pizzaläge

Bottenelement och varmluftsfläkt med omgivande element inkopplat.

Turbogrill

Inre takelement och varmluftsfläkt inkopplat.

Grill

Inre takelement inkopplat.

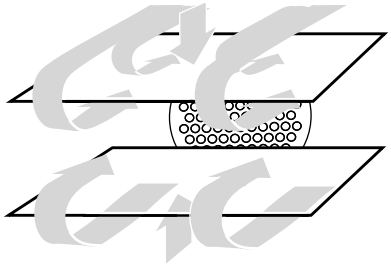
Snabbstart

Inre tak- och bottenelement inkopplat. Det tar ca nio-tio minuter att värma upp ugnen till 200ºC. Kan även användas vid gratinering.

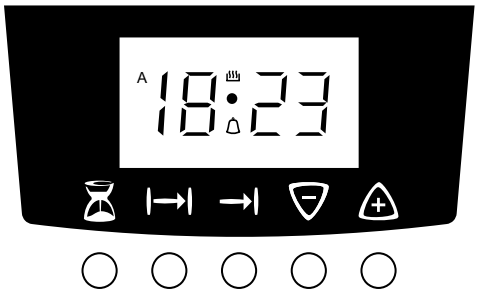
PRINCIPEN FÖR VARMLUFT

Yttre tak- och bottenelement plus ett ringelement runt fläkten värmer upp luften, som sedan sprids genom luftkanaler i ugnens bakre vägg med hjälp av fläkten. Den varma luften cirkulerar i ugnen innan den åter sugs in genom fläktgallret.

Värmen överförs snabbt och effektivt, vilket oftast innebär att du kan använda en lägre ugnstemperatur än vid över/undervärme. Sänk temperaturen med 15-20% om det i receptet står att du ska använda en temperatur mellan 160 och 225°C. Ju högre temperatur desto större sänkning. Vid temperaturer över 225°C är det bättre att använda över/undervärme.



Klockans knappar



SYMBOLER I INFORMATIONSFÖNSTRET:

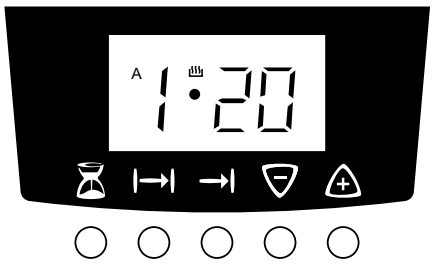
- **A** Autosymbol
- Kokkärlssymbol
- Signalursymbol

KNAPPARNAS SYMBOLER:

- Signalur
- Plus
- Minus
- Ugnstid
- Sluttid

Signaluret

Du kan med hjälp av signaluret ställa in tid från 1 minut upp till 23 tim och 59 min.



1. Tryck på . Tiden 0:00 visas. Om du inte ställt in tiden inom fem sekunder övergår den till "normaltid". Tryck då på igen.
2. Ställ in tiden genom att trycka på eller . Symbolen visas nu i fönstret.
3. När inställd tid är uppnådd ljuder en signal och symbolen slocknar i fönstret. Tryck på en av knapparna eller för att stänga av signalen.

För att ändra inställd tid, eller nollställa tiden, tryck på eller . Efter ca fem sekunder övergår tidsinställningen för signaluret till klockan. För att se hur lång tid det är kvar på signaluret, tryck på .

ÄNDRING AV LJUDSIGNAL

Det finns tre olika ljudsignaler/nivåer. Om du vill ändra ljudsignal, tryck på tills du hittat den du vill använda.

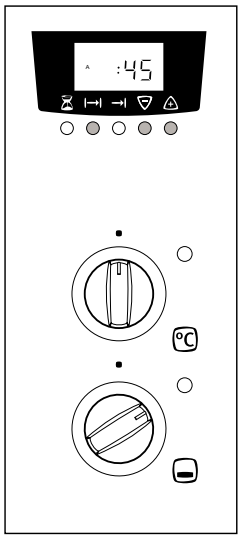
⊢→| Ugnstid

Med den här funktionen ställer du in hur lång tid du vill att maten ska vara i ugnen. Ugnen stängs av vid uppnådd tillagningstid.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT STÄLLA IN UGNSTIDEN:

1. Sätt på ugnen genom att vrida funktionsvredet och termostatvredet till önskade lägen.
2. Tryck på ⊢→| och ställ in tiden med hjälp av ⊕ eller ⊖. Symbolerna **A** och ♨ syns nu i informationsfönstret.
3. Ugnen startar omedelbart.
4. När inställd ugnstid är uppnådd blinkar symbolen **A**, symbolen ♨ släcks och en signal hörs. Tryck samtidigt på knapparna ⊢→| och →| för att stänga av signalen.
5. NOLLSTÄLL VREDEN.

Efter ca fem sekunder övergår tidsinställningen för ugnstiden till klockan. För att se hur lång tid det är kvar, tryck på ⊢→|.



→| Sluttid

Här ställer du in den tid du vill att ugnen ska stängas av. Denna är en bra funktion om du:

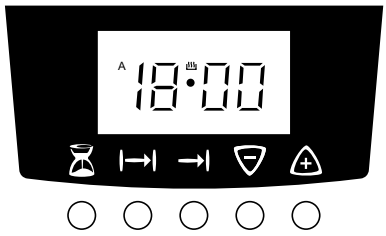
- behöver gå ifrån en stund och är rädd att maten/baket ska förstöras under tiden.
- vill utnyttja eftervärmen och spara energi.

Du ställer in maten i ugnen och när du ställt in önskad sluttid startar ugnen.

GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt på ugnen genom att vrida funktionsvredet och termostatvredet till önskade lägen.
2. Tryck på →| och ställ in önskad sluttid med hjälp av ⊕ och ⊖. Symbolerna **A** och ♨ syns nu i informationsfönstret.
3. Ugnen startar omedelbart.
4. När inställd sluttid är uppnådd blinkar symbolen **A**, symbolen ♨ släcks och en signal hörs. Tryck samtidigt på knapparna ⊢→| och →| för att stänga av signalen. Efter ca sju minuter upphör signalen automatiskt, om du inte manuellt har stängt av den.
5. NOLLSTÄLL VREDEN.

EXEMPEL: Klockan är 13:00. Du vill att maten ska bli klar kl. 13:45 (vilket är den inställda sluttiden). Tillagningstiden blir då 45 minuter.



Ugnstid och sluttid

Vill du att maten ska vara färdig när du kommer hem? Sätt då in maten i ugnen och ställ in SLUTTIDEN plus den tid du vill att ugnen ska vara på, dvs. UGNSTIDEN. Maximal ugnstid är 10 timmar.

GÖR SÅ HÄR:

1 Placera den mat som ska tillagas i ugnen och sätt på ugnen genom att vrida funktionsvredet och termostatvredet till önskade lägen.

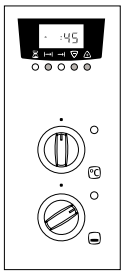
2 Tryck på |→| och ställ in önskad tillagningstid (t.ex 45 min) med hjälp av ⊕ och ⊖. Symbolen **A** syns i informationsfönstret.

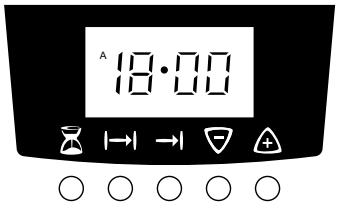
3 Tryck på →| för att ställa in önskad sluttid. Tidigast sluttid syns i fönstret.

4 Välj sluttid med hjälp av ⊕ och ⊖. Symbolen ♨ är nu släckt och tänds först när ugnen startar.

5 När tillagningstiden är slut bryts strömmen till ugnen. Symbolen **A** blinkar, symbolen ♨ släcks och en signal ljuder. Tryck samtidigt på knapparna |→| och →| för att stänga av signalen.

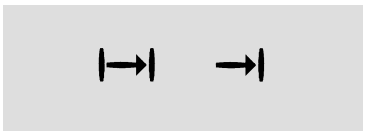
6 NOLLSTÄLL VREDEN.





Avbryta programmering

Om du behöver kan du avbryta en inprogrammering genom att samtidigt trycka på |→| och →|. KOM IHÅG att stänga av ugnen vid avbruten programmering.



Praktisk användning

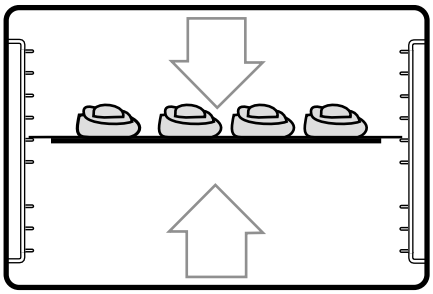
Lägg aldrig aluminiumfolie, långpanna eller plåt direkt på ugnsbotten. Hindras undervärmen kan emaljen skadas på grund av överhettning.
Ugnen blir varm under användning, HÅLL BARN UNDER UPPSIKT.

Vid temperaturväxlingar och/eller ojämn placering av t.ex. pizza på en plåt finns det risk att den slår sig (blir skev). Plåten återgår till sin ursprungliga form när den kallnar.

Hur skall du tillämpa de olika funktionerna när du använder ugnen? Här nedan får du praktiska råd och tips på hur du bäst utnyttjar ugnens olika funktioner för olika typer av matlagning:

Bakning

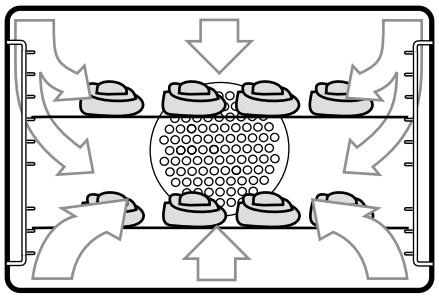
Prova mjuka kakor med en provsticka ca fem minuter före full tid. Du har då möjlighet att förkorta/förlänga gräddningstiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg, form och storlek. ÖVER/UNDER-VÄRME ger jämn färgsättning.



Bakning med varmluft

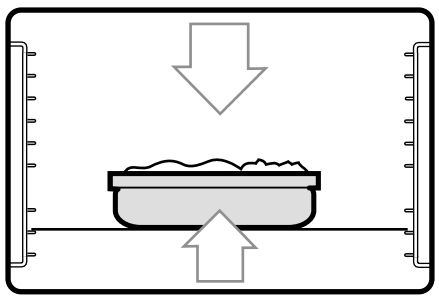
Med VARMLUFT blir bakningen mer rationell, eftersom två plåtar samtidigt i ugnen ger totalt kortare gräddningstid. Färgsättningen kan bli något ojämn, speciellt om det utbakade brödet inte är väljäst.

Blir resultatet inte som du tänkt dig? Läs “Praktiska Råd & Tips” på s. 27, så får du tips på lösningar till dina bakproblem.

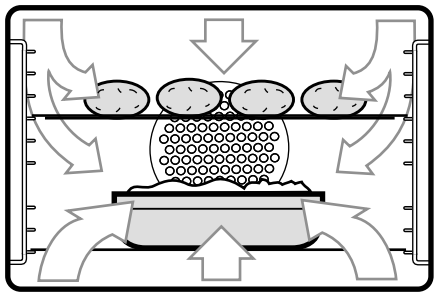


Matlagning

Följ tabellrekommendationerna.

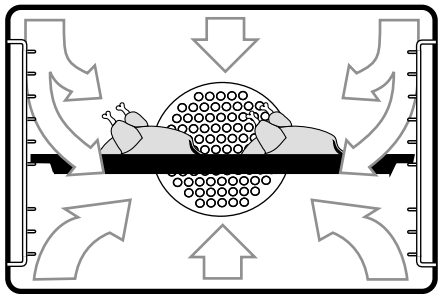


Matlagning med varmluft



VARMLUFT använder du vid matlagning i flera nivåer samtidigt t.ex. köttfärslimpa, köttbullar och för tillagning av hela måltider, förrätt– huvudrätt– dessert. Tänk på att välja rätter som ska ha samma temperatur. Om rätterna kräver olika lång tid, anpassar du insättningen i ugnen för att få dem färdiga i den ordning du önskar.

Stekning



Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt både i ÖVER/UNDERVÄRME och VARMLUFT. Stekar av nötkött, som rostbiff och innanlår, blir saftigast om de tillagas i 125°C ugnsvärme, men tar lite längre tid än vid högre ugnstemperatur. Välj en ugnssäker form med låg kant där steken precis får plats, så undviker du att skyn torkar in. Vid ugnsbakning av julskinka bildas det ofta mycket spad. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den.

Om du använder stekpåse, klipp då hål i ett hörn på påsen innan den sätts in i ugnen. Du minskar då risken att bränna dig på het ånga när påsen ska öppnas.

Användning av stektermometern

> ⚠ Var aktsam så du inte bränner Dig på värmeslingan i taket, eller på ugnsstegen när Du ansluter eller lossar kontakten till stektermometern. Använd en stekhandske.

Stektermometern klarar av temperaturer mellan 0 och 99°C. Innan du startar ugnen tar du bort täckknappen som skyddar termometeruttaget från smuts. Använd endast original stektermometer och se till att ingen del av termometern kommer i kontakt med takelementet.

För bästa resultat måste spetsen på stektermometern vara mitt i den tjockaste delen av steken dit värmen når sist. Ugnsvärmen påverkar termometern, därför bör hela röret vara inne i köttet. Tänk på att termometern kan visa fel temperatur om den stöter mot fett eller ben.

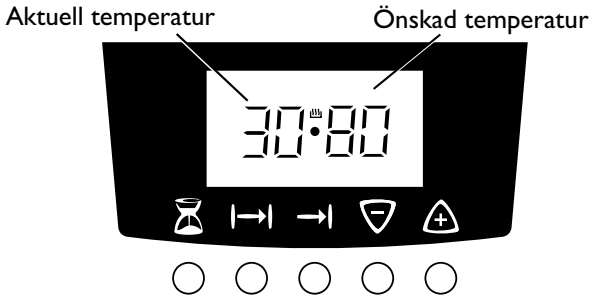
Sätt in steken i nedre delen av den förvärmda ugnen. När önskad köttemperatur är uppnådd tar du ut steken, täcker den med aluminiumfolie och låter den vila ca 15 minuter. Köttet går sedan lättare att tranchera (skära upp) och mindre köttsaft sipprar ut.

INSTÄLLNING

Gör så här när du vill använda stektermometern:

1 Anslut stektermometern till uttaget i ugnen.

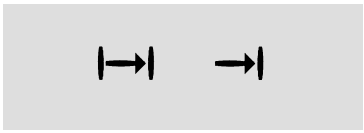
2 80ºC är den förinställda temperaturen. Du kan nu ställa in önskad temperatur med hjälp av ⊕ och ⊖. Aktuell temperatur och vald temperatur visas i informationsfönstret (SE BILD). I informationsfönstret kan du följa temperaturökningen i köttet.



AVSTÄNGNING

När önskad temperatur i köttet är uppnådd ljuder en signal och ugnen stängs av.

1 Tryck samtidigt på knapparna |→| och →| för att stänga av signalen. Efter ca sju minuter upphör signalen automatiskt, om du inte manuellt har stängt av den.

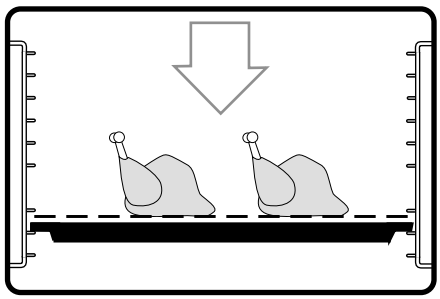


2 Lossa stektermometern från uttaget i ugnen och ta ut steken. OBS! Ugn och stektermometer är varma.

3 Sätt tillbaka täckknappen när ugnen svalnat.

Ugnen fungerar igen först när stektermometern är borttagen. OBS! KOM IHÅG ATT NOLLSTÄLLA VREDEN!

Grillning



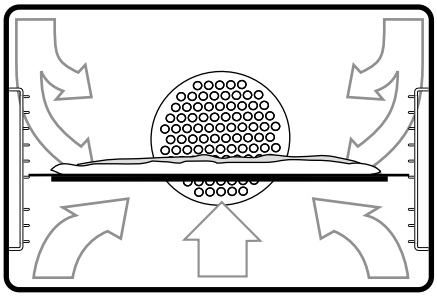
Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som du ska grilla inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.

Grillresultatet blir bäst om det som ska grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på ugnsgallret och krydda efter önskemål. Placera en långpanna, gärna folieklädd, under gallret för att samla upp fettstänk m.m. Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o.d. placeras högt upp i ugnen medan t.ex. tjocka revbensspjäll placeras i nedre delen av ugnen.

Ställ funktionsvredet på ⊓ och termostatvredet på önskad temperatur, max 250ºC. Börja grilla efter 3–5 minuters uppvärmning. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. **Ugnsluckan ska vara stängd vid grillning.**

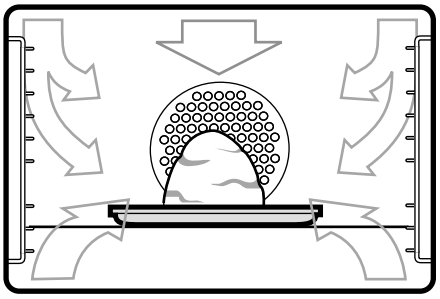
Pizzaläge

Denna funktion fungerar utmärkt när du vill tillaga pizza. Värm ugnen till 225ºC och placera pizzan på falsen i mitten. Använd bakplåt istället för långpanna för att undvika att kanterna blir brända. (Pizza-funktionen går även att använda till paj)



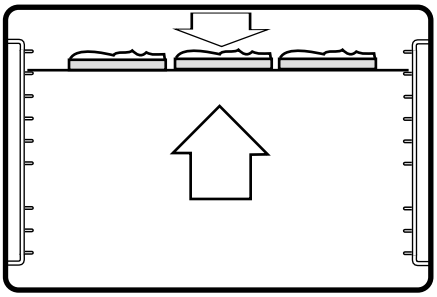
Turbogrill

Med turbogrill blir maten färdig snabbare och får jämnare färgsättning än om du använder dig av grillfunktionen. Grillelementet färgsätter och fläkten gör att den varma luften cirkulerar. Utmärkt att använda till "höga" maträtter, t.ex. griljering av julskinka, som ska ha färg runt om.



Snabbstart (gratinering)

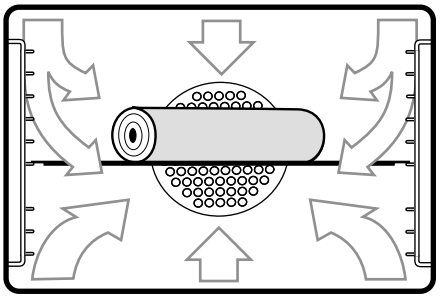
Utmärkt vid färgsättning av gratänger och varma smörgåsar. Den här funktionen kan du även använda för snabbuppvärmning av ugnen till inställd temperatur. När ugnen kommit upp i den valda temperaturen väljer du önskad funktion. Det tar ca nio-tio minuter att värma upp ugnen till 200ºC. Undvik snabbuppvärmning om du ska grädda småkakor eller maränger.



Upptining

Ställ funktionsvredet på . Vid upptining av kött, fisk, glaserade eller fyllda bakverk, t.ex. rulltårta, ska termostatvredet vara nollställt.

Galler/plåtar kan placeras på flera falser om du har mycket att tina. Tid kan ej anges, prova med en provsticka.



Rengöring och skötsel

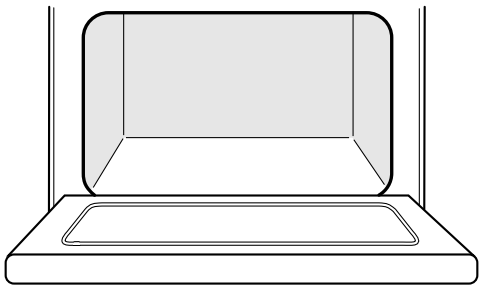
Ugnen

KATALYSEMALJEN på ugnsväggar och tak är porös och har en viss självrenande effekt. Ugnsbotten däremot är i en SLÄT och något hårdare EMALJ så att du kan skrapa bort spill med t.ex. en stekspade. VID RENGÖRING AV UGNEN FÅR EJ ÅNGRENGÖRINGSUTRUSTNING ANVÄNDAS.

KATALYSEMALJEN

Ugnen blir varm under användning, håll barn under uppsikt..

Smuts på emaljen bränns delvis bort vid användning. Om emaljen blir fläckig bränner du ur ugnen på högsta temperatur med över/undervärme i 30–60 minuter. Envisa fläckar av t.ex. fett får du bort så här:

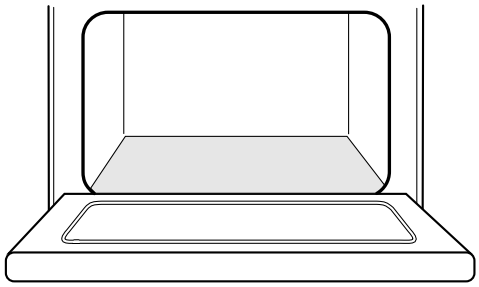


1. ”Dränk” in katalysemaljen med såpa och hett vatten. Använd en nylonborste på fläckarna. Låt stå en timme.
2. Sätt därefter på ⊜ över/undervärme samt högsta temperatur.
3. Stäng av ugnen efter 3 timmar.

Använd aldrig ugnsrengöringsmedel eller vassa föremål på katalysemaljen.

SLÄTA EMALJEN

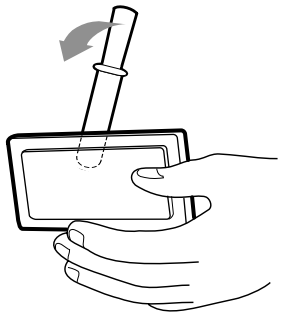
Gör så här om ugnens botten är mycket smutsig:



1. Spill eller överkok, som sitter fast, lossar du med t.ex. en stekspade.
2. Stryk med en svamp ut såpa på ugnsbotten.
3. Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och ⊜ över/undervärme i ca 10 minuter.
4. När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvålull. Torka torrt.

Byte av ugnslampa

Försäkra dig om att spisen är bortkopplad från nätspänningen innan lampan byts.



1. Nollställ alla vred och kontrollera att ugnen inte är varm.
2. Lossa och ta bort ugnsstegen (se sid 24)
3. Lossa skyddsglaset genom att sätta t.ex. en smörkniv mellan glas och ugnsvägg. Håll en hand under glaset så att det inte faller ner på ugnsbotten.
4. Skruva ur lampan och sätt i en ny med E14-sockel, märkt 230-240V, 25W och 300°C.
5. Tryck fast skyddsglaset igen och montera stegen.

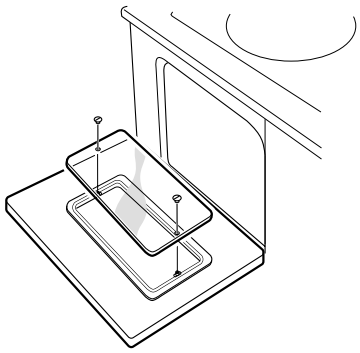
OBS! Vassa kanter, handskar rekommenderas.

Ugnsluckan

Luckan består av ett extra innerglas som lätt kan rengöras. Tänk på att inte skruva isär det extra innerglaset och luckglaset samtidigt.

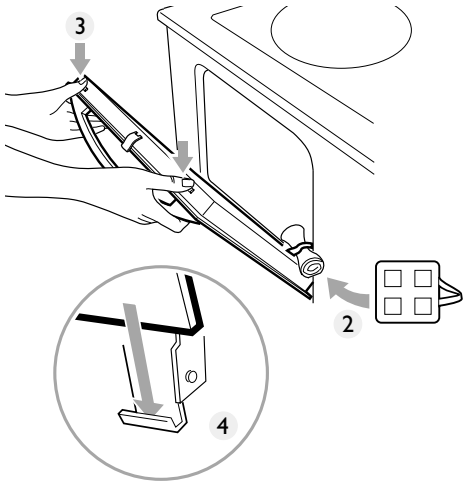
RENGÖRING AV DET EXTRA INNERGLASET

1. Öppna luckan och ställ den i öppet läge.
2. Skruva loss de två skruvarna med t ex ett mynt och lyft upp luckglaset.
3. Rengör med fönsterputsmedel, om glaset är mycket smutsigt kan du använda den medföljande rakbladsskrapan.
4. Lägg ner glaset så hålen passar i muttrarna och skruva i skruvarna.



RENGÖRING MELLAN GLASEN

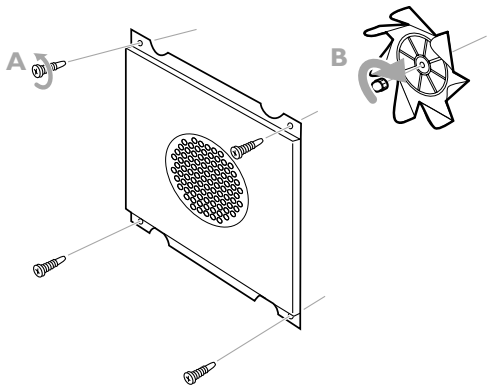
1. Kontrollera att ugnen inte är varm och att luckspärren är i funktion innan du tar bort den yttre delen, luckfronten.
2. Öppna luckan och placera, för att hindra luckan från att slå igen, t.ex. hoprullade grytlappar mellan bågarna i gångjärnen (SE BILD). Fäll sedan upp luckan.
3. Håll i luckhandtaget, tryck ner de två fjädrarna på luckans övre kant och ta bort luckfronten.
4. Efter rengöring med ett fönsterputsmedel hakar du åter fast fronten i konsolen (SE BILD). Se till att luckan sitter säkert fasthakad på båda sidor.
5. Tryck sedan ner de två fjädrarna på luckans övre kant och tryck fronten på plats.
6. Ta bort grytlapparna.



Varmluftsfläkten

Du kan ta bort fläkthjulet för rengöring. VAR FÖRSIKTIG, kanterna är vassa.

1. Se till att ugnen är avstängd och kall.
2. Skruva loss de fyra skruvarna A med en kryssmejsel och ta bort den bakre ugnsväggen.
3. Håll lätt i fläkthjulet och lossa mutter B medurs med hjälp av en liten skiftnyckel.
4. Handdiska fläkthjulet i varmt såpvatten.
5. Montera tillbaka delarna. Se till att skruvarna är ordentligt idragna.



Super Clean-tillbehören

Dessa tillbehör har en smutsavvisande beläggning och lång livslängd om de sköts på rätt sätt

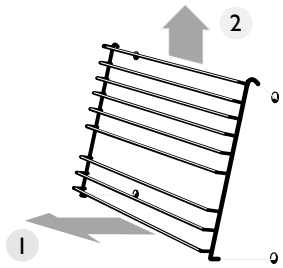
OBS! Placera ej SUPER CLEAN-tillbehören på en het spishäll då de kan skadas.
Tillbehören tål en temperatur upp till 270°C.
Värm dem aldrig utan mat eller bakverk.

Diska tillbehören noggrant i varmt vatten och handdiskmedel innan du använder dem första gången.

Följer du dessa råd och tips kommer dina SUPER CLEAN-tillbehör att hålla länge och förbli lätta att rengöra:

- Använd verktyg av plast eller trä istället för metall, som kan skada plåten.
- Tänk på att kärl med skrovlig botten kan skada tillbehören.
- Den medföljande plastkniven är lämplig till att skära mjuka kakor.
- Rengör tillbehören med en mjuk svamp eller diskborste i varmt vatten, eventuellt med handdiskmedel. Använd inte diskmaskin.
- Använd aldrig stålull eller vassa föremål vid rengöring.

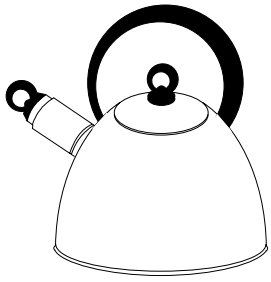
Ugnstillbehören



Lossa stegen i det nedre främre hörnet (1), lyft snett uppåt och ta ut den (2). Diska stege och galler (samt andra eventuella tillbehör som grillställning och grillspett) för hand eller i diskmaskin. Om de är rejält smutsiga, lägg dem i blöt innan du rengör med t.ex. tvålull.

Plåtar, även eventuella proffsplåtar, och långpanna torkas av med hushållspapper och kan vid behov diskas för hand. Fastbrända fläckar tar du bort med en bakplåtsskrapa (gäller inte proffsplåtar samt Super Clean).

Vattenkokaren



Vattenkokaren är av rostfritt stål och rymmer 1,8 liter.
Den blir fort varm så barn bör hållas under uppsikt

Rekommenderad vattenmängd är max 1,5 liter. När vattnet kokar ger vattenkokaren ifrån sig ett "visslande" ljud. Kokningstiden variera från 3 min och uppåt berorende på vilken platta som används.

Tabeller

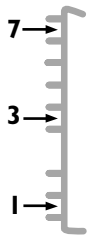
Bakning

	°C		Minuter	°C		Minuter
Bondbröd	225	N	30 – 35	200–225	2 o 5	25 – 30
Bullar, mat– & kaffebröd	225	M	8 – 12	185–200	2 o 5	10 – 15
Hålkakor	200 – 225	M	10 – 15	185–200	2 o 5	15 – 20
Kuvertbröd	225 – 250	M	8 – 10	200	2 o 5	8 – 12
Limpor, lätta/formbröd	200 – 225	N	30 – 40	185–200	2 el.3	30 – 40
Limpor, tunga	175 – 200	N	50 – 60	165–185	2 el.3	50 – 60
Längder/kransar	200 – 225	N	15 – 20	185–200	2 o 5	15 – 20
Maränger	100 –125	M	40 – 50			
Muffins	225	M	10 – 12	200	2 o 5	15 – 18
Mördegskakor	175 – 200	M	5 – 10	175–185	2 o 4	5 – 10
Pepparkakor	175	M	5 – 7	165–175	2 o 4	5 – 10
Rulltårta	225 – 250	M	5 – 7			
Scones	225 – 250	M	8 – 10	200–225	2 o 5	10 – 12
Sockerkakor, lätta	175	N	35 – 45			
Sockerkakor, tunga/fina	150 – 175	N	50 – 60	150	2 o 5	50 – 60
Tårtbotten	175 – 200	N	30 – 40	165–180	2 o 5	30 – 40

Placering i ugn

Ugnen har sju falser (SE BILD):

Ö = Övre delen av ugnen (fals 5–7).
M = Mitten av ugnen (fals 3–4).
N = Nedre delen av ugnen (fals 1–2).



Grill & Matlagning

Max 250°C vid grillning Max 200°C vid turbogrill	°C	°C		Minuter		°C		°C
Biff, ca 1,5 cm		200	250	7-11	Ö			
Bogbladsstek	175				N	160	M	75
Entrecôte, ca 1,5 cm		200	250	11-15	Ö			
Filé (fläsk, nöt, vilt)	175				N/M	160	M	55 –60
Fisk								
– kokning	200				N	185	M	
– kokning i eget spad	100				N	100		
– stekning	200 – 225				N	200	M	
Fläskkarré	175				N	160	M	80 – 85
Fläskkotlett, ca 1,5 cm		200	250	11-15	Ö			
Fläskpannkaka	225				M	200	M	
Gratänger	225				N/M	200	M	
Grillkorv		200	250	5-8	Ö			
Hamburgare, fryst 90 g		200	250	10-13	Ö			
Karrékotlett, ca 1,5 cm		200	250	14-20	Ö			
Kyckling	175				M	160 – 175	M	
Kyckling, halvor *		200	225	40-50	N		M	
Köttbullar i långpanna	225				M	200	N/Ö	
Köttfärslimpa	175 – 200				N/M	175	M	
Omeletter	200 – 225				M			
Paj	200-230				N	200-220	N	
Piroger	225				M	200	N/Ö	
Pizza**								
Potatis, bakad	225				N/M	185 – 200	N/Ö	
Puddingar, lådor	200 – 225				N/M	185 – 200	N/Ö	
Revbensspjäll*	175	200	225		N	160 – 175	M	
Rostbiff	125				N	125	M	55 – 60
Skinka, färsk	175				N	160	N/M	70
Stek (nöt)	125				N	125	M	70 – 75
Stek (kalv, lamm, vilt)	175				N	160	N/M	70 – 75
Strömmingsflundra	225				M	200	N/Ö	
Suffléer	175 – 200				M			

* Turbogrill rekommenderas ej. Välj den lägre grilltemperaturen vid användning av grillkryddor eller –oljor.

** Välj funktionen pizzaläge, 225°, falsläge mitten.

OBS! Vid turbogrill, välj den lägre temperaturen.

Praktiska råd och tips

Problem	Orsak	Åtgärd
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta.	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.
	Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat. Mat/vetebrödsdegar ska jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen ska fördjupningen gå tillbaka.	Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varm fett/vätskeblandning förstör jästens verkan.	Rätt temperatur på vätskan är 37° för färsk jäst, för torrjäst se anvisning på förpackning.
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra.	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt och blir därmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir för mörka eller ojämnt gräddade.	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverket/maträtten för mörkt innan det är färdigt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För hög placering i ugnen vid över/undervärme ger för mycket över-värme, motsatt effekt vid för låg placering.	Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.
	Fel falsplacering i varmluft gör att luften inte kan cirkulera rätt.	Kontrollera i tabellen att du valt rätt falsplacering.
	Temperaturen ska i regel vara 15-20% lägre med varmluft än med över/undervärme. Med varmluft blir färgsättningen något ojämn.	Kontrollera att du valt rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir ljusa.	Aluminiumfolie, plåt eller långpanna i ugnens botten hindrar undervärmen.	Se till att du inte har något i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	Byt ev. till mörkare formar.

Problem och åtgärder

Gör aldrig ingrepp i spisen som kan skada person eller produkt. Här nedan får du förslag på vad du själv får och kan göra vid problem. Om du behöver hjälp – kontakta service.

Problem	Orsak/Åtgärd
Spisen får ingen ström	Kontrollera följande: • att SÄKRINGEN/SÄKRINGARNA är hel/hela • att ev. STICKPROPP är ordentligt insatt • att ev. JORDFELSBRYTARE är tillslagen
Det tar lång tid att koka/steka	Kontrollera att du valt ett lämpligt kärl med god värmeledningsförmåga (se s. 12)
Ugnsbelysningen fungerar inte	Byt trasig lampa (se s. 23)
Luckspärren fungerar inte	Sätt spärren i funktion (se s. 6)
Stektermometern fungerar inte	Kontrollera att stektermometern är rätt ansluten i ugnen; ta ut den och sätt in den igen. Programmera in önskad temperatur (se s. 19)
Det hörs ett brus från spisen trots att den är avslagen	Ljudet kommer från den termostatstyrda fläkten som skyddar spisens elektronik. Ingen åtgärd behövs, då detta är helt normalt.
Klockan går fel eller inte alls	Ställ in rätt tid (se s. 7)
Signaluret fungerar inte	Programmera in en tid (se s. 15)

Säkerhet

Innan Du använder mikrovågsugnen rekommenderar vi att Du läser igenom hela bruksanvisningen, som ger en direkt beskrivning av ugnen och dess funktioner. Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Tänk på att spara bruksanvisningen, som måste finnas om spisen säljs eller överlåts på annan person. Hör gärna av dig till oss om du har några synpunkter eller frågor om spisen och dess användning. Adress och telefonnummer finns under kapitlet ”Service”.

Text med en VARNINGSTRIANGEL handlar om säkerhet. LÄS DESSA TEXTER EXTRA NOGGRANT, så att du inte skadar dig själv, andra eller spisen.

Hur fungerar mikrovågsugnen?

Den s.k. magnetronen i mikrovågsugnen sänder ut elektromagnetiska energi i form av radiovågor. Dessa radiovågor, av en speciell våglängd, har förmåga att sätta fart på matens egna vattenmolekyler. Då molekylerna gnids mot varandra uppstår friktionsvärme och maten blir varm. Att laga mat med mikrovågor ger därför många fördelar: Smakämnen, vitaminer och näringsämnen blir kvar i maten och den blir godare och fräschare. Till och med att uppvärmda matrester smakar nylagat! Inget extra fett behövs. Därför blir mikrolagad mat kalorisnål.

Ekonomiskt

Mikrovågorna värmer endast maten. Beroende på vad du lagar och hur mycket, så kan du spara upp till 75% elengergi jämfört med en vanlig spis/ugn! Dessutom kan du spara dina matrester och frysa in. Och sedan snabbt värma upp dem igen när det passar. Det blir raskt många insparade matslantar!

Vid installation och service

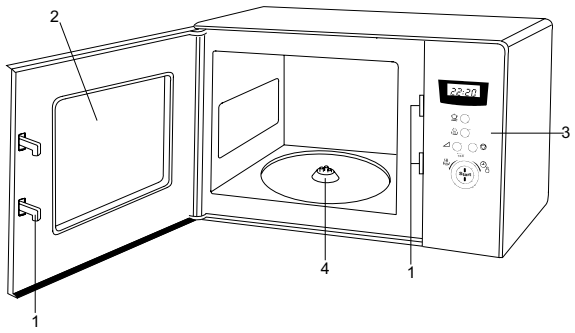
- Mikrovågsugnen är avsedd för i hushåll normalt förekommande matlagning. Används den för andra ändamål kan det uppstå risk för skada på person och /eller egendom.
- En trasig mikrovågsugn skall aldrig användas. Om det finns stickpropp (finns ej vid induktion), gör spisen strömlös genom att lossa stick-proppen från vägguttaget (drag i stickproppen, aldrig i kabeln). I annat fall tas säkringen (proppen) till spisen ur elskåpet.
- Vid fel eller dålig funktion kontakta auktoriserad service för reparation. Se till att originalreservdelar används.
- Försök aldrig förändra eller laga en trasig mikrovågsugn själv.
- Arbete utfört av en person utan tillräcklig kunskap kan försämra mikrovågsugnen och leda till skada på person och/eller egendom. Sådan skada omfattas inte av garantin.
- Installationsarbeten, förlängning av kabel osv, skall utföras av behörig fackman.
- Tag bort eventuell förpackningsmaterial inifrån mikrovågsugnen. **Obs! Avlägsna inte den skyddande plastfilmen på ugnsluckans insida.** Den finns där för att skydda mot stänk och värme.
- Läs om hur du installerar den roterande glas-tallriken och fästet för denna längre fram i bruksanvisningen.
- Torka ur mikrovågsugnen invändigt och på luckans insida och tätningsytor med en fuktad trasa innan mikrovågsugnen används.

Vid användning av mikrovågsugnen

- Mikrovågsugnen är avsedd att användas av vuxna. Låt inte barn leka med mikrovågsugnen och lämna inte småbarn utan övervakning i närheten av en mikrovågsugn som är igång.
- Under inga omständigheter får mikrovågsugnen användas med mikrovågsugnsluckan öppen eller med luckans säkerhetsbrytare ur funktion. Manipulera aldrig med säkerhetsbrytarna eller låsmekanismen.
- Starta aldrig mikrovågsugnen om något kommit i kläm vid ugnsluckan. Låt inte mat eller smuts samlas på luckans insida eller på luckans tätningsytor på mikrovågsugnen.
- Mikrovågsugnen får inte användas med skadad ugnslucka eller lucktätning innan den repareras av auktoriserad service.
- Ugnen får inte köras tom, då kan den skadas. Vid prov ställ in en kopp vatten för att absorbera mikrovågsenergin.
- Lämna aldrig mikrovågsugnen utan tillsyn vid bakning av potatis, smältning av stearin, kokande av knäck, värmning av mat i papper eller annat brännbart material eftersom dessa varor vid mycket för lång uppvärmningstid blir så varma att de kan ta eld. Behåll då luckan stängd och stäng av ugnen helt, så kvävs eventuell upp-kommen eld, **använd aldrig vatten.**
- Värm inte matolja eller fett då temperaturen inte går att kontrollera. Var försiktig med popcorn. Använd inte mikrovågsugnen för att torka några som helst föremål. De kan överhettas och ta eld.

Mikrovågsugnen

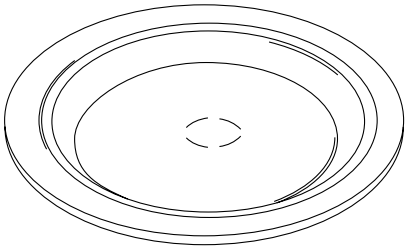
1 Lucklås
2 Fönster
3 Kontrollpanel
4 Fäste för den roterade tallriken



Tillbehör

Den roterande glastallriken

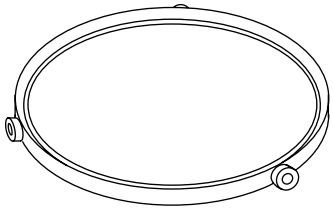
Det är viktigt att glastallriken alltid är på plats i ugnen vid all typ av tillagning, eftersom den fördelar mikrovågorna jämnt då den roterar. Glastallriken roterar med- eller motsols. Den kan diskas i diskmaskin.



Stöd för den roterande glastallriken

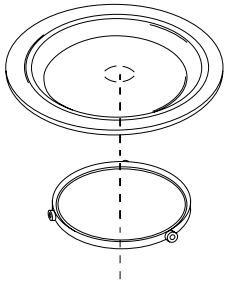
Stödet placeras under glastallriken för att den skall kunna rotera. Stödet och glastallriken skall **alltid** finnas på plats i ugnen vid alla typer av tillagningsmetoder. Ställ **aldrig** något annat tillbehör än glastallriken på stödet.

Stödet kan diskas i diskmaskin.

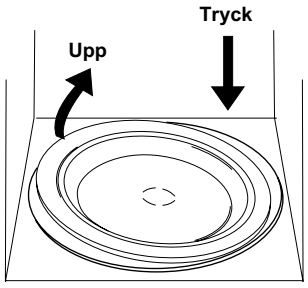


Montering av den roterande glastallriken

1. Placera stödet för glastallriken på ugnens botten.
2. Placera glastallriken på stödet. Se till att uttaget i tallrikens centrum låses i fästet på ugnens botten. **Placera aldrig tallriken upp och ned**.



Så här tar du bort den roterande glastallriken:



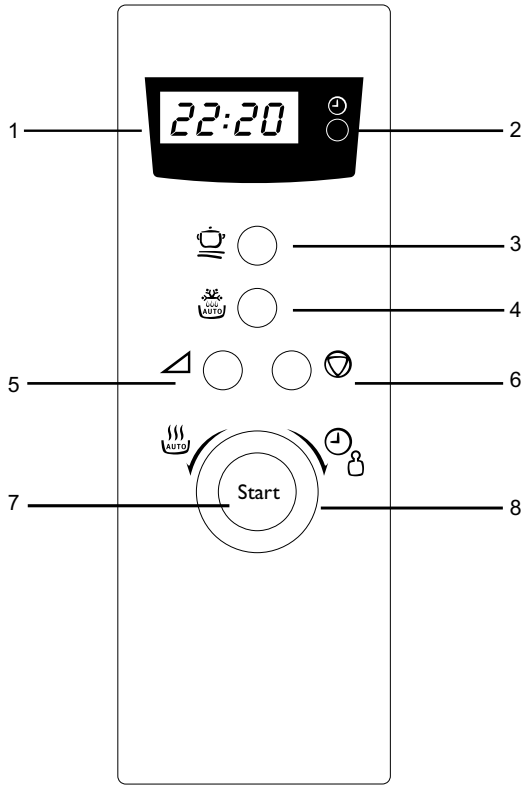
Viktigt att veta

- Använd alltid glastallriken på plats i ugnens botten.
- Vid upphettning av vatten eller vissa drycker kan det hända att temperaturen går över 100°C utan att vätskan börjar koka. Denna överhettning kan leda till att vätskan plötsligt kokar över när kärlet vidrörs.
- För att motverka det kan man röra om vätskan eller låta vätskan stå minst 20 sekunder för att temperaturen skall utjämnas innan du tar ut den. Använd grytvantar.

Var försiktig vid värmning av barnmat. Tag bort locket eller nappar på burkar och flaskor innan de värms. Rör om maten ordentligt och kontrollera temperaturen noga innan maten ges till små barn.

- Använd inte bestick eller kärl av metall eller med metalldekor. Gnistbildning kan uppstå och förstöra ugnen och /eller kärlet.
- Metallklämmor eller förslutningar som innehåller metalltrådar kan ge gnistbildning i ugnen och skall därför avlägsnas.
- Se till att burkar eller förpackningar inte är tätt tillslutna när de värms upp i ugnen, då övertryck annars kan uppstå.

Kontrollpanelen



1. Teckenfönster

Visar rätt tid på dygnet, tillagningstid samt markerar/ visar valda funktioner

2. Inställning av klockan

Klocka för att ställa in rätt tid på dygnet

3. Snabbuppvärmning

4. Automatisk upptining

Automatisk upptining per vikt

5. Effektval

För val av mikrovågseffekt vid tillagning

6. Avbryta/Stopp

För att stoppa ugnen eller avbryta ett tillagnings-program

7. Start

För start av valt program

8. Vred

För inställning av tid, vikt och Snabbvalsprogram

Så här använder du Mikrovågsugnen

Allmänt

Viktigt! Ugnen får inte köras tom, då den kan skadas. Vid prov ställ in en kopp vatten för att absorbera mikrovågsenergin.

Stoppa och avbryta ett program

Om du vill stoppa tillagningstiden under ett program utan att öppna luckan trycker du 1 gång på ⏚. För att åter starta ugnen tryck på Start.

Vill du avbryta ett program innan tiden gått ut, eller om du programmerat fel, trycker du 2 gånger på ⏚. Alla inställningar nollställs i teckenfönstret och rätt tid visas åter. Ugnsluckan kan öppnas under tillagningen genom att du trycker på knappen för lucköppning. Mikrovågseffekten upphör men startar igen när du åter stängt luckan och trycker på Start.

Viktigt! Innan du väljer ett program kontrollera att endast klockans tid visas i teckenfönstet. Om inte tryck på ⏚.

Inställning av tid, vikt och snabbvals-program

Ugnen är utrustad med ett vred som har fyra olika funktioner:

1. Vid inställning av klockan, rätt tid, vrids vredet åt höger - medsols. Tiden anges minut för minut upp till 12.59. Vrids vredet åt vänster - motsols - under inställningen minskas tiden i motsvarande intervaller.
2. Vid inställning av tillagningstid vrids vredet åt höger - medsols. Tiden anges stegvis i intervaller enligt:
   1 sek - 5 min = 15 sek
   5 min - 10 min = 30 sek
   10 min - 35 min = 1 min
   35 min - 95 min = 5 min
   95 min - 99 min = 4 min
   Vrids vredet åt vänster - motsols - under inställningen minskas tiden i motsvarande intervaller.
3. Vid inställning av vikt - ⚖ - vrids vredet åt höger - medsols. Vikten anges hekto för hekto upp till 2 kg för defrostprogram 1 och 3 (fisk och kött) samt upp till 3 kg för defrostprogram 2 (fågel). Vrids vredet åt vänster - motsols - under instsällningen minskas vikten i motsvarande intervaller.
4. Vid inställning av Snabbvalsprogram vrids vredet stegvis åt vänster - motsols - till önskat program visas i teckenfönstret. Vrids vredet åt höger - medsols - under inställningen visas förutvarande Snabbvalsprogram.

När tillagningen är klar

När tillagningstiden är slut hörs fem ljudsignaler och “End” lyser i teckenfönstret. När luckan öppnas, eller om du trycker på ⏚, visas åter rätt tid i teckenfönstret.

Inställning av klockan

Ugnen har en elektronisk klocka med 12 timmars visning.
När du sätter i ugnens stickpropp i vägguttaget, eller efter strömavbrott, blinkar “0:00” i teckenfönstret.

Ex. klockan är 9.35 på dagen.

Gör så här:	Det händer:
Tryck på Inställning av klocka	“0:00” blinkar i teckenfönstret
Vrid vredet åt höger till rätt tid är inställd	“9:35” blinkar i teckenfönstret
Tryck på Inställning av klocka	“9:35” lyser i teckenfönstret. Rätt tid är inställd

Tillagning och val av mikrovågseffekt

Mikrovågsugnen är idealisk vid nästan all typ av tillagning, speciellt fisk och grönsaker, färska och frysta. Och Du kan även värma redan tillagad mat snabbt.

Ex. tillagning av mat med högsta mikrovågseffekt, 800W.

Gör så här:	Det händer:
Vrid vredet åt höger till önskad tid är inställd	Ugnen är förinställd för tillagning på högsta effekt, 800W. Önskad tillagningstid lyser i teckenfönstret
Tryck på start	Ugnen startar och tiden räknas ned till 0 (noll)

Ex. tillagning av mat med mikrovågseffekt på 560W, effektnivå 7, i 5 minuter

Gör så här:	Det händer:
Tryck på ◿ fyra gånger	“P560” lyser i teckenfönstret
Ställ in tillagningstiden 5 minuter genom att vrida vredet åt höger	“5:00” lyser i teckenfönstret
Tryck på start	Ugnen startar och tiden räknas ned till 0 (noll)

Vägledning för val av effekt

80W = 10%	För mjukgöring av smör, ost och glass. Upptining av skaldjur.
160W = 20%	För manuell upptining, sjudning av såser. Uppvärmning av bakverk.
320W = 40%	För sjudning av vissa maträtter.
480W = 60%	För försiktig uppvärmning och tillagning av rätter som innehåller ägg och ost samt färdigkokning av gryträtter.
720W = 80%	För tillagning och uppvärmning av större mängder samt rätter som du inte kan röra i, t.ex. Janssons frestelse.
800W = 100%	För snabb uppvärmning och tillagning av t.ex. fisk, grönsaker, mat och drycker.

Automatisk upptining per vikt

En av fördelarna med mikrovågsugnen är den snabba och skonsamma upptiningen. Med denna funktion kan du tina det som skall tillagas.

Ugnen anpassar automatisk mikrovågseffekten och tiden till mängden av mat som skall tinas. Vissa matvaror såsom bröd och frukt tinas enklast genom att manuellt använda mikrovågseffekt 160W.

Skaldjur endast 80W. Grönsaker behöver normalt inte tinas före tillagningen.

Ugnen har tre olika program för upptining:

- Fisk (dEF1)
- Fågel (dEF2)
- Kött (dEF3)

Ex. Tina 400g köttfärs

1. Tryck på 3 gånger	"dEF3" lyser i teckenfönstret.
2. Ställ in vikten 400g genom att vrida vredet åt höger	"0.4" lyser i teckenfönstret.
3. Tryck på Start	Upptiningstiden räknas ned till 0 (noll)

Med vredet ökar/minskar du vikten med 0,1 kg i intervaller.

Program	Min. vikt	Max. vikt
Fisk, dEF1	0,1 kg	2 kg
Fågel, dEF2	0,1 kg	3 kg
Kött, dEF3	0,1 kg	2 kg

Innan du börjar tina, tänk på följande:

- Låt alltid maten stå i minst 5 minuter efter upptiningstidens slut, s.k. utjämningstid. För större mängder av mat eller kompakt mat är utjämningstiden betydligt längre.
- Placera det som skall tinas i ett större mikrovågssäkert kärl. Det blir då enklare att vända, röra om eller flytta maten.
- Ta bort eller öppna tättslutande emballage.
- Skydda tunnare partier av det som skall tinas från att börja tillagas med hjälp av aluminiumfolie eller smörgåspapper.
- Placera alltid de tunnare partierna, på t.ex. kycklingben eller fisk, in mot centrum.

Vägledning för upptining med mikrovågseffekt 160W

Vissa matvaror tinas enklast och bäst genom att “manuellt” använda mikrovågseffekt 160W**.**

Typ av mat	Tid	Utjämn. tid	Rekommendation
Bröd			
Mindre limpa eller långfranska	8-10 min	10-15 min	Placera brödet på smörgåspapper direkt på den roterande tallriken. Vänd efter halva tiden.
Skivad större limpa eller fombröd	10-13 min	10-15 min	Se ovan
2 skivor bröd	45-60 sek	5 min	Placera bröet på smörgåspapper direkt på den roterande tallriken.
1 småfranska, tekaka eller liknande	45-60 sek	5 min	Se ovan
2 småfranska, tekakor eller liknande	1-1,5 min	5 min	Se ovan
Bakverk, kakor ca 450 g	6-9 min	15-30 min	Ta bort eventuell förpackning. Placera direkt på den roterande tallriken.
Paj, ca 450 g	6-9 min	15-30 min	Se ovan
Frukt			
225 g	4-6 min	5-10 min	Placera frukten i ett enkelt lager i ett lågt kärl.
450 g	6-8 min	5-10 min	Se ovan

Vägledning för Automatisk upptining

Typ av mat	Rekommendation	Utjämn. tid
Kött		
Köttfärs	Under pausen, avlägsna tinad köttfärs och vänd/flytta om.	5-10 min
Filéer	Om filéerna är frysta i ett block, separera så snart som möjligt. Täck eventuella tunna partier med aluminiumfolie. Under pausen, avlägsna folien och vänd/flytta om.	10-15 min
Rostbiff	Täck eventuella tunna partier med aluminiumfolie. Under pausen, avlägsna folien och vänd.	10-15 min
Fläsk- och Lammkotletter	Om kotletterna är frysta i ett block, separera så snart som möjligt. Placera kotletterna med den tunnare delen mot glastallrikens centrum. Under pausen, vänd kotletterna.	10-15 min
Korv	Om korvarna är frysta i ett block, separera så snart som möjligt. Täck korvarnas ändar med aluminiumfolie. Under pausen, avlägsna folien. Ta bort korvarna som redan är tinade.	10-15 min
Revbensspjäll	Om spjällen är frysta i ett block, separera så snart som möjligt. Täck spjällens tunnare delar med aluminiumfolie. Under pausen, avlägsna folien, vänd/flytta om.	10-15 min
Fågel		
Hel kyckling	Placera kycklingen på en upp och nedvänd tallrik med bröstet nedåt. Täck vingar och ben med aluminiumfolie. Under pausen, avlägsna folien och vänd. Täck varma delar med aluminiumfolie.	30-40 min
Kyckling eller kalkon i delar	Täck tunnare delar med aluminiumfolie. Placera de tunnare delarna mot glastallrikens centrum. Under pausen, avlägsna folien och vänd. Täck varma delar med aluminiumfolie.	10-15 min
Fisk		
Fiskfiléer	Placera fisken i ett lågt kärl. Om fiskfiléerna är frysta i ett block, separera så snart som möjligt. Placera filéerna i ett jämnt lager. Täck tunnare delar med aluminiumfolie. Under pausen, avlägsna folien. Vänd/flytta om. Placera tunnare delar av filéerna under de tjockare.	5-10 min
Hel fisk	Placera fisken i ett lågt kärl. Täck huvud och stjärt med aluminiumfolie. Under pausen, avlägsna folien. Vänd/flytta om.	5-10 min

Snabbuppvärmning

Med denna funktion kan du snabbt värma upp mat elelr dryck med full effekt, 800W. Du kan välja en uppvärmningstid mellan 1 och 3 min.

Ex. Snabbuppvärmning av en mugg vatten, 25cl, i 2 min

Gör så här	Detta händer:
Tryck på 2 gånger	"2:00" lyser i teckenfönstret
Tryck på Start	Uppvärmningstiden räknas ned till 0 (noll)

Snabbval

Denna funktion består av en meny med 7 olika alternativ, s.k. Snabbval, för att snabbt och enkelt tillaga eller värma upp mat eller dryck. Detta innebär att du endast behöver välja alternativ, trycka på tangenten rätt antal gånger, se beskrivning nedan, och sedan start:

Ex. Poppa en förpackning med popcorn, 100g

Gör så här	Detta händer:
1. Välj snabbvalsprogrammet Popcorn genom att vrida vredet åt vänster	"Popcorn" blinkar i teckenfönstret.
2. Tryck på Start	Tillagningstiden räknas ned till 0 (noll)

Viktigt!

- Använd endast popcornförpackningar avsedda för mikrovågsugn och med vikten 100g
- Följ tillverkarens instruktioner som finns på förpackningen
- Poppa bara en påse åt gången
- Redan poppade popcorn får inte poppas igen
- Efter poppningen, var försiktig när du öppnar påsen. Popcornen och den i påsen uppkomna ångan är mycket varm.

Om förpackningen avviker viktmässigt, se ovan, använd INTE denna snabbvalsfunktion.
Följ tillverkarens rekommendationer.

Drycker, ca 25 cl per kopp eller mugg

- För att värma 1 kopp vatten ex., vrid vredet åt vänster till “CUP1” lyser i teckenfönstret
- För att värma 2 koppar vatten ex., vrid vredet åt vänster till “CUP2” lyser i teckenfönstret
- För att värma 3 koppar vatten ex., vrid vredet åt vänster till “CUP3” lyser i teckenfönstret

Ex. Värma 2 koppar vatten

Gör så här	Detta händer:
1. Välj snabbvalsprogrammet Drycker genom att vrida vredet åt vänster	“CUP2” lyser i teckenfönstret.
2. Tryck på Start	Tillagningstiden räknas ned till 0 (noll)

Soppa, ca 25 cl soppa, kylskåpskall

Gör så här	Detta händer:
1. Häll soppan i lämplig skål	
2. Välj snabbvalsprogrammet Soppa genom att vrida vredet åt vänster	“SOUP” lyser i teckenfönstret
3. Tryck på Start	Tillagningstiden räknas ned till 0 (noll)

Tallrik med mat. Tillagning av färdiglagad mat eller rester, 225g-400g

- För att tillaga en tallrik med kylskåpskall mat eller rester, 225g-300g: vrid vredet åt vänster till “PLA1” lyser i teckenfönstret
- För att tillaga en tallrik med kylskåpskall mat eller rester, 300g-400g: vrid vredet åt vänster till “PLA2” lyser i teckenfönstet
- För att tillaga en tallrik med FRYST mat eller rester, 300g-400g: vrid vredet åt vänster till “PLA3” lyser i teckenfönstret

Ex. Att tillaga en färdiglagad, kylskåpskall, tallrik med mat, vikt 350g

Gör så här	Detta händer:
1. Välj snabbvalsprogrammet Tallrik genom att vrida vredet åt vänster	“PLA2” lyser i teckenfönstret
2. Tryck på Start	Tillagningstiden räknas ned till 0 (noll)

Bakad potatis, 215g-240g per potatis

- För att baka 1 potatis, vrid vredet åt vänster till “PO1” lyser i teckenfönstret
- För att baka 2 potatisar, vrid vredet åt vänster till “PO2” lyser i teckenfönstret
- För att baka 3 potatisar, vrid vredet åt vänster till “PO3” lyser i teckenfönstret

Ex. Baka tre potatisar, 215g-240g per potatis

Gör så här	Detta händer:
1. Placera potatisarna jämnt på den roterande tallriken	“PLA2” lyser i teckenfönstret
2. Välj snabbvalsprogrammet Bakad potatis genom att vrida vredet åt vänster	“PO3” lyser i teckenfönstret
3. Tryck på Start	Tillagningstiden räknas ned till 0 (noll)

Pizza, ca 300g

- För att tillaga en FRYST pizza 300 g, vrid vredet åt vänster till “Pi.F” lyser i teckenfönstret
- För att tillaga en KYLSKÅPSKALL pizza 300g, vrid vredet åt vänster till “Pi.C” lyser i teckenfönstret

Ex. Tillaga en fryst pizza, 300g

Gör så här	Detta händer:
1. Placera pizzan på en tallrik	
2. Välj snabbvalsprogrammet för fryst Pizza genom att vrida vredet åt vänster	“Pi.F” lyser i teckenfönstret
3. Tryck på Start	Tillagningstiden räknas ned till 0 (noll)

Frysta grönsaker, 150g-450g

- För att tillaga 150g frysta grönsaker, vrid vredet åt vänster till “Fr01” lyser i teckenfönstret
- För att tillaga 300g frysta grönsaker, vrid vredet åt vänster till “Fr02” lyser i teckenfönstret
- För att tillaga 450g frysta grönsaker, vrid vredet åt vänster till “Fr03” lyser i teckenfönstret

Ex. Att tillaga en tallrik frysta grönsaker, 450g

Gör så här	Detta händer:
1. Välj snabbvalsprogrammet Frysta grönsaker genom att vrida vredet åt vänster	“Fr03” lyser i teckenfönstret
2. Tryck på Start	Tillagningstiden räknas ned till 0 (noll)

Observera! Snabbvalsprogrammet för Frysta grönsaker 450g, “Fr03” har en paus inprogrammerad. Ugnen stannar och i teckenfönstret blinkar “Fr03”. En ljudsignal hörs med jämna mellanrum. Öppna dörren och rör eller flytta om. Stäng dörren och tryck på Start. Om ingenting görs under pausen, startar ugnen om automatiskt.

Barnsäkerhetsspärr

För att förhindra obehöriga, t. ex. små barn, att använda mikrovågsugnen så kan du ”låsa” den.

Ex. Att säkra ugnen för någon obehörig

Gör så här	Detta händer:
1. Tryck på *1 gång*	”1.00” lyser i teckenfönstret
2. Tryck på *5 gånger*	”LOC” lyser i teckenfönstret. Mikrovågsugnen går nu inte att använda

För att återställa barnsäkerhetsspärren, repetera ovanstående. Rätt tid visas åter i teckenfönstret

Kom ihåg

- Ju större mängd, desto längre tid.
- Kalla matvaror tar längre tid än rumstempererade.
- Porösa matvaror kräver kortare tid än kompakta.
- Maträtter som innehåller mycket vatten tillagas fortare.
- Salta först när köttet är klart. Salt gör lätt köttet segt och torrt.
- Låt alltid rätten få stå minst fem minuter för temperaturutjämning. Utjämningstiden ökar i förhållande till rättens storlek och konsistens.
- Det är bättre att välja den kortaste angivna tiden i ett recept och sedan öka än att överkoka maten.

Det här kan du inte göra i mikrovågsugnen

- Baka jäsdegsbröd - det får ingen färg
- Grädda suffléer
- Koka hela ägg med skal eller återuppvärma
- Använda vanlig stektermometer
  Specialtermometer för mikrovågsugnar finns i handeln

Om mikrovågsugnen inte fungerar

Innan du kontaktar serviceman:

Gör inga ingrepp i mikrovågsugnen, som kan orsaka skada på person eller produkt. Om problemet kvarstår efter nedanstående åtgärder, kontakta AB Elektroservice eller ett service-företag som är godkänt av leverantören.

- Är spisen ansluten till vägguttaget?
- Är säkringen (proppen) hel?
- Är luckan stängd?
- Har du valt tillagningstid?
- Har du tryckt på start?
- Är ugnen “låst”, barnsäkerhetsspärr?

Praktiska råd och tips

Allmänna

I handeln finns många bra kokböcker med tips och recept för att underlätta olika moment vid matlagning och bakning.

Börja alltid med den kortaste tillagningstiden i recept och tabeller.

- Du kan också lätt använda dina vanliga recept. Minska på salt, kryddor och vatten. Inget kokar bort.
- Den mesta maten kokas i sitt eget spad. Torra varor som ris och bönor behöver naturligtvis vätska.
- Täck maten vid tillagning och uppvärmning för att bibehålla fuktigheten och för att undvika onödig nedsmutsning.
- Bakverk kan tinas direkt i brödkorg eller på hushållspapper. Fyllning av sylt blir alltid mycket varmare än bakverket.
- Stek inte bacon dirkekt på glastallriken. För stora temperaturskillnader kan orsaka skada eller sprickor på brickan.
- Korv, äpple, potatis, lever och äggula är exempel på matvaror som bör prickas för att skalet eller hinnan spricker.

Tillagning och uppvärmning

- Innan du börjar tillaga maten, se till att den är ordentligt tinad.
- Placera de tunnare delarna av det som skall tillagas mot mitten av kärlet.
- Tillagningstiden kan variera beroende på matens temperatur, rumsvarm eller kylskåpskall, samt efter eget tycke och smak.
- Rör om i grytor, såser och dyligt för att få en jämnare tillagning.

Upptining

- Du kan tina köttet i sin förpackning. Se till att avlägsna eventuella delar av förpackningen som innehåller metall av olika slag.
- Placera de tunnare delarna av det som skall tinas mot mitten av kärlet.
- Efter upptiningstidens slut kan det fortfarande finnas is i matens centrum. För att få bästa resultat skall maten därför stå en stund, s.k. utjämningstid.

Kokkärl

Kontrollera att materialet i kärl som används är lämpligt. Vissa plaster kan bli “sladdriga” och förlora formen. Andra plaster och vissa typer av keramik kan spricka, speciellt om små matmängder värms. Använd inte metallkärl.

PORSLIN - De flesta typer av porslin med undantag av porslin med metalldekor. Guld- eller silverdekor förstörs. Det finns också porslinsglasyrer som innehåller metall. Om du är osäker, testa enligt metoden som anges nedan.

GLAS - Allt glas passar bra utom kristall och visst färgat glas.

PLAST - Plastmuggar eller burkar kan du använda för att värma i men inte koka i. De flesta hushållsplaster tål inte mer än 90°C. Kontrollera vilken temperatur de tål.

LERGODS - Stengods och lergods går att använda. Den bruna lergrytan skall blötläggas som vanligt.

METALL - Metallkärl högre än 3 cm passar inte för matlagning i mikrovågsugnen. Mikrovågorna kan inte passera genom metall, så man får bara påverkan ovanifrån och resultatet blir därför inte bra.

Om metallkärl eller aluminiumfolie placeras för nära ugnens väggar kan detta ge upphov till gnistbildningar och brännmärken kan uppstå. Tänk på att ta bort metallclips på tepåsar och brödförpackningar.

Är kärlet lämpligt att använda?

Kärl kan testas genom att man ställer det tomt mitt i ugnen. Placera en kaffekopp med vatten bredvid och värm sedan på full effekt i en minut. Efteråt bör kärlet inte på något ställe ha blivit mer än handvarmt.

Rengöring och skötsel

- Använd inte ugnsrengöringsmedel eller andra frätande eller slipande rengöringsmedel. Torka mikrovågsugnens utsida och insida med en mjuk och fuktad trasa, använd handdiskmedel om så behövs.
- Torka upp eventuell kondens som bildas i ugnen, vid tillagning, med en mjuk trasa eller t. ex hushållspapper.

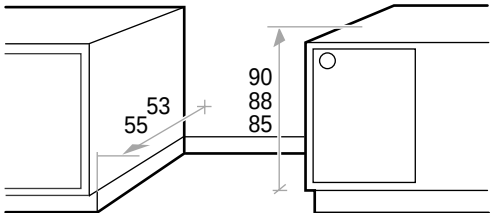
Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Spisen är tung. Kanter och hörn, som du vanligtvis inte kommer i kontakt med, kan vara vassa. ANVÄND HANDSKAR vid förflyttning av spisen. Spisen har justerbar sockel (se nedan) och får ej placeras på separat sockel.

Stämmer spisens mått överens med övrig köksinredning? Mät arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida och sockeldjupet från väggen till sockelns framkant (SE BILD). Spisen kan även installeras med en vägg eller ett högskåp på den ena sidan och en avställningsyta på den andra.

Vid leverans är spisen anpassad till en bänkhöjd på 90 cm och ett sockeldjup på 53 cm. Du kan ändra höjd och djup på sockeln så att spisen passar till en bänkhöjd på 85, 88 eller 90 cm och ett sockeldjup på 55 cm (se nedan).

Se till att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen.

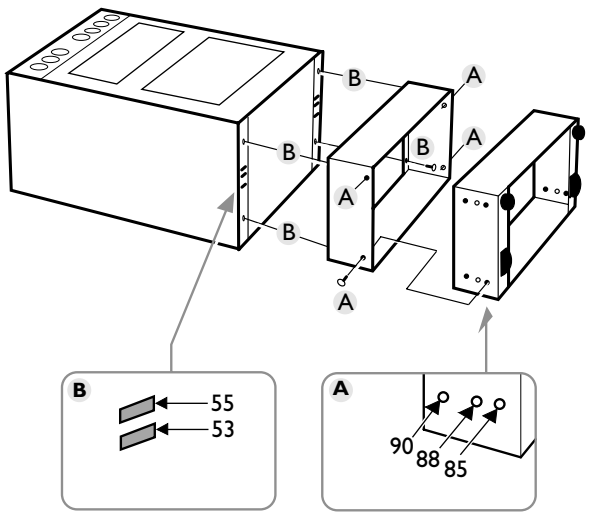


Ändring av sockelhöjd och -djup

53 cm är minsta sockeldjup för spisen. Ett mindre sockeldjup kan medföra att spisen tippar vid tung belastning på luckan.

Om du vill ändra båda måtten så bör du göra det samtidigt. Men läs först igenom samtliga punkter här nedan innan du börjar.

1. Lägg ned spisen försiktigt (SE BILD). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.
2. Skruva ur skruvarna A (4 ST, SE BILD). Dra ut den inre sockeln en bit om du endast vill ändra höjden. Dra i de konsoler på vilka hjul och fötter är monterade. OBS! Var försiktig, det finns vassa kanter under spisen. Läs vidare fr.o.m. punkt 5. För ändring av djupet drar du ut sockeln helt.
3. Skruva ur skruvarna B (4 ST, SE BILD) och ta bort den yttre sockeln.
4. Haka fast den yttre sockeln i läge 55 cm (SE BILD B). Skruva i skruvarna B (glöm inte brickorna) och skjut in den inre sockeln en bit.



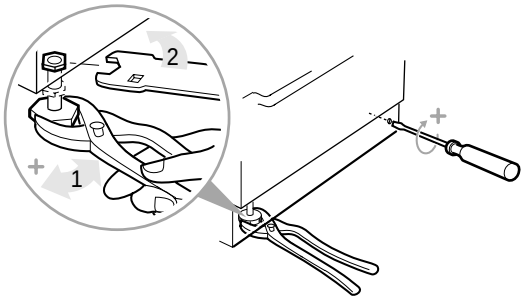
5 Skruva åter i skruvarna A i något av hålen för 85, 88 eller 90 cm bänkhöjd (SE BILD A).

6 Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera innan du monterar säkerhetsutrustningen.

Nivåjustering

Spisen måste stå plant för att t.ex. fettet ska fördela sig jämnt i stekpannan. Placera ett vattenpass eller en stekpanna med vatten på hällen när du vill kontrollera att spisen står plant.

Vid behov kan du från sockelns framsida sänka resp. höja (-6, +12mm) spisens hjul och fötter. Använd en kryssmejsel för att justera de bakre hjulen och en polygrip till de främre fötterna (1). När spisen står plant ”låser” du fötterna med muttern. Använd den medföljande nyckeln, skruva moturs (2).



Elektrisk anslutning

Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.Vägguttaget till spisen skall vara placerat så att det är lätt åtkomligt!

Spis som levereras med sladd och stickpropp separat förpackat, ska anslutas till jordat vägguttag där nolledaren är framdragen.

Installationen MÅSTE UTFÖRAS AV BEHÖRIG FACKMAN. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten (se spisens högra sida).

OBS! Vid fast installation där anslutningen till elnätet ej sker med stickpropp i vägguttag, måste allpolig brytare monteras. Detta är ett krav som måste följas p.g.a. säkerhetsskäl.

Service

Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Arbete utfört av lekman kan leda till skada på person och/eller egendom samt försämra spisen.

Problem med spisen? Vi rekommenderar att du läser bruksanvisningen, särskilt sidorna 27, 28 och 42. Det kan löna sig. Se här nedan vad som gäller om du behöver hjälp.

Reklamation

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller den svenska konsumentlagstiftningen. **Kom ihåg att spara kvittot för eventuell reklamation**

Konsumentkontakt

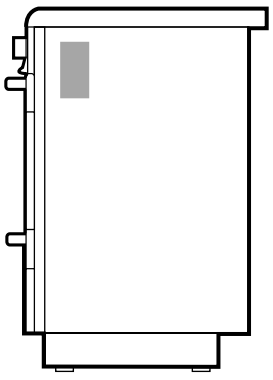
Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt på tel **0771-11 44 77** eller via e-mail på vår hemsida **www.electrolux.se**.

Service och reservdelar

Har du frågor om eller vill beställa service eller reservdelar ber vi dig kontakta återförsäljaren eller vår rikstäckande service på tel **0771 - 76 76 76.**
Se adressen till ditt närmaste service-kontor i telefonkatalogen Gula sidorna under Hushållsutrustning, vitvaror - service.

Innan du beställer service, kontrollera först om du kan avhjälpa felet själv. Här i bruksanvisningen finns en tabell som beskriver enklare fel och hur man kan åtgärda dem. Observera, elektriska fel skall alltid åtgärdas av certifierad elektriker.

På spisens högra sida finns en dataskylt med uppgifter om spisen. Fyll i dem här så de finns tillhands om du behöver ringa service.



Modell:	
Prod. nr:	
Serie. nr:	
Inköpsdatum:	

Hur och när uppträder felet?

Tekniska uppgifter

Med reservation för ändringar. Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktiv 89/336/EEG och 73/23/EEG.

EKI 6150

Bredd (mm):	597	
Höjd vid leverans (mm):	900	
Djup (mm):	595	
Ugnsvolym (liter):	46	
Total effekt 230V-spis (W):	9886	
INDUKTIONSVÄRMEZONERNA	STORLEK(mm)	EFFEKT (W)
Bakre vänstra:	160	2400
Bakre högra:	180	2800
Främre vänstra:	220	2400
Främre högra:	180	2800

KONTROLLAMPORNA är av glimlampetyp.
UGNSLAMPORNA har E-14 sockel, märkt 230-240V, 25W och 300ºC.

Mikrovågsugnen

UGNSUTRYMME	
Höjd (mm):	192
Bredd (mm):	304
Djup (mm)	318
Mikrovågseffekt (W)	800
Volym (liter)	19

Skrotning

1 *Lossa spisen från vägguttaget.*

2 *Kapa sladden så nära bakstycket som möjligt.*

3 *Sätt luckspärren ur funktion, för att förhindra att barn blir inlåsta i ugnen.*

Kontakta ditt kommunkontor för information om var du kan lämna din spis.

Tryckt på miljövänligt papper

2B tecknare ab

© ABS-PCC 2002-12-11

Electrolux HemProdukter AB
S-105 45 STOCKHOLM
www.electrolux.se

The Electrolux Group. *The world's No.1 choise.*

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vaccum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.